



Foto: LPA BERNHARD AICHNER

Schwarzblentnriebl & Vinschger Apfel

Für 4 Personen

- 200 g grobes Buchweizenmehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Prise Salz

Zubereitung

1. Buchweizenmehl und Milch verrühren und ca. 1 Stunde quellen lassen
2. Eier und Salz einrühren
3. In einer Pfanne reichlich Butter schmelzen lassen, den Teig dazugeben, anbacken, wenden und mit einer Spachtel in kleine Stücke stechen

Apfelmus

Zutaten

- 3 Äpfel (Golden Delicious)
- 100 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Zimt
- 2 Gewürznelken

Zubereitung:

1. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Gewürznelken aufkochen
2. Äpfel vierteln, entkernen und weichdünsten
3. Die Äpfel ohne Gewürze im Thermomix oder mit Stabmixer fein pürieren

Apfelgel

Zutaten

- 200 g Golden Delicious Äpfel
- 200 g Kisabell oder Kanzi Äpfel
- 3 gr Agar-Agar
- 200 ml Saft

Zubereitung

1. Äpfel getrennt entsaften
2. Agar-Agar auf 200 ml Saft einrühren und zum Kochen bringen. Auskühlen und fein mixen
3. Bei Bedarf etwas Staubzucker dazugeben, sollte der Apfel zu viel Säure haben

Buchweizenhippe

Zutaten

- 20 g Buchweizenmehl
- 20 g Mehl
- 40 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 40 g Eiweiß

Zubereitung

1. Das Mehl und das Buchweizenmehl in einer Teflonpfanne einbrennen
2. Das heißt, das Mehl anrösten, bis es leicht bräunlich wird und dann abkühlen lassen
3. Die temperierte Butter (nicht zu flüssig), das Eiweiß, Staubzucker und Mehl zu einem Teig rühren und kurz kühlen
4. Den Teig auf Silikonmatten auftragen und bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen 7 Minuten backen

Buchweizen-Apfelsud

Zutaten

- 100 g Buchweizen
- 1 EL ganze Buchweizen
- 300 ml Apfelsaft (Rotfleischiger Kischbell Apfel)

Zubereitung

1. Den Buchweizen und das Mehl anrösten
2. Mit dem roten Apfelsaft aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Durch ein Microsieb passieren.

Minzöl

Zutaten

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bund Minze
- 40 g Petersilie oder frischen Blattspinat

Zubereitung

Sonnenblumenöl im Thermomix auf 60 Grad erwärmen. Die Minze und die Petersilie bzw. den Blattspinat grob schneiden und mit einer Prise Zucker ca. 5 Minuten mixen. Durch ein Microsieb in eine kalte Metallschüssel abhängen lassen und kalt stellen.

Karamellierte Apfelrolle

Zutaten

- 2 Äpfel (Kanzi)

Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad vorheizen.
2. 150 g Zucker karamellisieren.
3. 30 g Butter dazugeben.
4. Äpfel in Gemüseschneider in Bahnen schneiden, mit Druck zusammenschieben
5. Aluminium Backform am Boden mit Karamell ausgießen, Apfelbahnen hineinlegen und mit restlichem Karamell übergießen
6. Im Ofen ca. 20 Minuten abdecken und auskühlen lassen

Viel Spaß beim Nachkochen!
Euer Küchenchef Roland Hanny