

Folge 1: Zurück auf der Apfelplantage: Leslie wieder daheim

Rezepte von Leslie Clostermann

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Dreierlei Bruschetta an Rucolapflänzchen

Zutaten:

2 frische Ciabatta oder rustikale Baquettes
2 Knoblauchzehen, halbiert
ca. 200 g Rucola, gewaschen
3-4 EL Apfelkraut
3 EL weißer Balsamico
2 EL natives Olivenöl
Salz & Pfeffer

Bruschetta Tomate:

500 g Strauchtomaten
2 kleine rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
frisches Basilikum, gehackt, nach Belieben
Olivenöl
Salz & Pfeffer, frisch gemahlen

Bruschetta mit Pilzen:

300 g braune Champignons
frisch gezupfte Thymianblätter, nach Belieben (ca. 8 Stiele)
1 Knoblauchzehe
2 Spritzer Zitronensaft
150 g Ricotta
Olivenöl (hoch erhitzbar)
Salz & Pfeffer

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Apfelspalten:

200 g Ziegenfrischkäse
1 Knoblauchzehe
1-2 mittelgroße Äpfel
70 g Rohrzucker
1 Handvoll Walnüsse
Olivenöl
Feigensenf
Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch schälen und durch eine feine Knoblauchpresse drücken. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Salz & Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. Dann das Olivenöl und das fein gehackte Basilikum hinzugeben, alles vermengen und zur Seite stellen.

Ciabatta leicht abgeschrägt schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und bei hoher Temperatur in einer Pfanne mit Öl hellbraun braten. Mit Zitronensaft, den abgezupften Thymianblättchen, Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Nun das Backblech mit den Ciabatta-Scheiben in den vorgeheizten Backofen schieben und für 8-10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Ziegenfrischkäse-Bruschetta zunächst die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht rösten und beiseite stellen.

Die Äpfel waschen und in feine Scheibchen schneiden. Dann mit dem Zucker in eine Pfanne geben, bei mittel- bis hoher Hitze karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen.

Nun die Rucolablättchen auf den Tellern mittig verteilen. Apfelkraut, Balsamico und Olivenöl vermischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und den Rucola damit beträufeln.

Für die Bruschetta zunächst auf einem Drittel der Ciabatta-Scheiben die gewürfelten Tomaten verteilen.

Das zweite Drittel mit Ricotta bestreichen, den Pilzen belegen und mit grobem Meersalz anrichten. Die verbleibenden Ciabatta-Scheiben mit dem Ziegenkäse bestreichen, ein paar Walnusstückchen darüber geben und mit Feigensenf beträufeln. Zum Schluss mit je zwei Apfelspalten garnieren.

Hauptspeise: Grünes Spargelrisotto mit Apfelspirelli

Zutaten:

Öl zum Frittieren
Schale von 4-6 Äpfeln (Fruchtfleisch wird im Dessert verwendet)
750 g grünen Spargel
2 Prisen Zucker
4 EL Butter
3 Schalotten
1300 ml Gemüsefond (selbstgemacht)
450 g Risottoreis
150 ml trockener Weißwein
100 g Parmigiano reggiano
5 Stiele Brunnenkresse
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Äpfel mit einem Spiralschneider oder einem gezackten Sparschäler in feine Streifen schneiden. Das Frittierfett in einen großen Topf oder Wok auf ca. 170°C erhitzen und die Apfelschlangen hineingeben. Bereits im Topf mit einer Gabel aufdrehen, so dass kleine Nester entstehen. Nur so lange im Topf lassen, dass noch die farbige Schale des Apfels erkennbar bleibt (ca. 2 Minuten). Dann mit einer Kelle herausnehmen noch einmal zurechtformen und zum Aushärten auf ein Küchenpapier legen.

Spargel waschen, das holzige Ende abschneiden und im unteren Drittel schälen. In ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Einen Liter Salzwasser mit Zucker aufkochen und den Spargel darin ca. 10 Minuten kochen.

Die Schalotten abziehen, würfeln und in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Den Wein dazugeben und so lange verrühren, bis er verdampft ist. Einen guten Schuss heißen Gemüfefond dazu geben und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze kochen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Nach und nach den Rest des Fond nach demselben Schema nachgießen und das Risotto so lange kochen, bis es eine cremige Konsistenz hat und nicht mehr zu körnig ist.

Zum Schluss die restliche Butter, den geriebenen Parmesan, die gehackte Brunnenkresse und die Spargelstücke vorsichtig unterheben und das Risotto mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Auf einem Teller anrichten und mit den Apfelspirelli garnieren.

Heimathäppchen-Rezept: Apfel-Mousse mit Minzblättchen

Zutaten:

6 Äpfel
160 g Puderzucker
6 EL Wasser
600 ml Sahne
2 unbehandelte Zitronen
Frische Minze

Zubereitung:

Die Schale der Zitronen fein abreiben und beiseite stellen. Darauf achten wirklich nur die gelbe Schale zu verarbeiten, das Weiße schmeckt bitter.

Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker und Wasser in eine Pfanne geben. Bei mittlerer bis hoher Temperatur so lange köcheln lassen, bis die Äpfel ganz weich sind. Das Ganze in eine Schale geben und ggfs. noch einmal durchpürieren.

Mit dem Saft der Zitronen vermischen und in den Kühlschrank stellen, bis das Kompott komplett abgekühlt ist. Dann die Sahne schlagen und das Apfelkompott vorsichtig unterheben. In kleine Gläschen füllen und zum Schluss mit Zitronenschale und Minzblättchen dekorieren.

Tipp: Wird die Minze klein gehackt, werden die ätherischen Öle freigesetzt und der Geschmack intensiviert sich.

Guten Appetit!