

Kochen mit  
Martina und Moritz

# APFELMANIA

Unwiderstehliche  
große und kleine Gerichte mit Äpfeln  
von herzhaft bis süß



Martina Meuth

Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer

# APFELMANIA

Unwiderstehliche  
große und kleine Gerichte mit Äpfeln  
von herzhaft bis süß



**Spannender Mehrwert:  
der Mengenrechner für unsere Kochbücher**

- + Mengenangaben an Personenzahl anpassen
- + Einkaufszettel fürs Smartphone erstellen
  - + Rezeptsuche nach Zutaten
  - + Nährwertangaben zu allen Rezepten
- + präziser Kalorienverbrauchsrechner und persönlicher Diätplaner mit Tagesplänen
- + Favoritenliste und weitere Rezeptfilter

Food-Fotos: Volker Debus und Veronique Witzigmann  
Porträts: Jessy Stapf





Kräuter-Apfel-Täschchen  
mit Salbei-Mohn-Butter



Apfelcremesüppchen  
mit Curry



Apfel-Senf-Risotto mit  
gefüllten Zucchini-Blüten



Kartoffeltopf mit Äpfeln  
und grünen Bohnen



Rote-Bete-Rotkohl mit  
Petersilien-Croûtons



Süße Apfel-  
pfannkuchen



Apfeltarte mit Ricottacreme



Neunhauser Apfelspeise



Apfelküchle

# INHALT

## HERZHAFT

- 23 Hauptgerichte mit Äpfeln als Gemüse
- 34 Hauptgerichte mit Geflügel und Fleisch
- 46 Hauptgerichte mit Fisch
- 51 Kleine Gerichte, Vorspeisen und Häppchen zum Apéro
- 93 Suppen und Saucen

## SÜSS

- 105 Desserts
- 143 Kuchen, Torten und Gebäck

173 Für den Vorrat

184 Rezept- und Zutatenregister

192 Impressum



## Ein Wort zuvor



In vielen unserer Bücher steht im Klappentext zu lesen, dass die Autoren – wenn sie nicht gerade auf kulinarischen Entdeckungsreisen sind – auf ihrem Apfelgut im Nordschwarzwald leben und arbeiten. Dieses Apfelgut, von Moritz' Urgroßvater, dem Rottweiler Industriellen Max Duttenhofer 1897 gegründet, wurde für uns zu einer Herausforderung. Denn es liegt an der Grenze der Vegetationsmöglichkeit für Äpfel, zwei- bis dreimal pro Jahrzehnt erfriert die Blüte und immer wieder wird die Ernte von Hagel dezimiert oder gar, wie 2013, fast vollkommen vernichtet. Dafür werden wir durch schöne, meist nebelfreie Herbste mit kühlen Nächten und heißen Sonnentagen belohnt, wodurch unsere Äpfel ungewöhnlich frisch und aromatisch schmecken. Und sich deshalb auch besonders gut zur weiteren Verarbeitung für Saft, Wein, Cidre, Secco und Schaumwein eignen. Das ist für uns besonders wichtig, denn ein geringerer Ertrag durch die Lage im Tal und höhere Bewirtschaftungskosten an teilweise steilen Hängen erlauben uns kaum, mit den Marktpreisen auszukommen, die von größeren Betrieben in günstigeren Lagen wie auch durch Importe aus anderen, billiger erzeugenden Ländern bestimmt werden. Unser Betriebsleiter Josef Fogel pflegt auf unseren Wunsch hin nicht nur die begehrtesten neuen Sorten, sondern mit zunehmender Begeisterung auch ein Dutzend alte und teilweise selten gewordene Sorten als Spezialität, sodass wir eine treue Kundschaft haben.

Nun liegt es nahe, von kulinarischen Journalisten und Buchautoren, die ein Apfelgut bewirtschaften, zu erwarten, dass sie ein Buch mit Apfelrezepten vorlegen. Das hatten wir auch immer vor – und trotzdem kommt es erst jetzt dazu. Vielleicht, weil wir, tief in der Materie steckend, zu viel Respekt vor dieser Aufgabe hatten. Denn an Apfelrezepten fehlte es uns nie, im Gegenteil – nicht nur wir selbst haben jede Menge Rezepte für Apfelgerichte entwickelt, auch auf unseren Reisen haben wir viele interessante, spannende Zusammenstellungen und Zubereitungsarten entdeckt. Und so war es vielleicht auch eine unterschwellige Angst, diesem oder jenem der vielen Hundert Rezepte in unserem Archiv nicht genügend Ehre zu erweisen, wenn wir es in unserem Buch weglassen.

Da erlöste uns der Verlag, indem er entschied, wir sollten uns auf rund 80 Rezepte beschränken. Das machte uns frei, denn nun wussten wir, dass wir „nur“ unsere Favoriten bringen brauchten – und nicht auf Vollständigkeit der Rezeptpalette und der Einsatzmöglichkeiten von Äpfeln abzielen mussten. Kein umfassendes Apfelgrundkoch- und Apfelbackbuch legen wir also hiermit vor, sondern unsere Auswahl von Lieblingsrezepten, Anrichtungen und Kompositionen, schwelgend in persönlicher Apfelmania.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Lesen, Entdecken und Nachkochen!

Martina und Moritz im Mai 2022



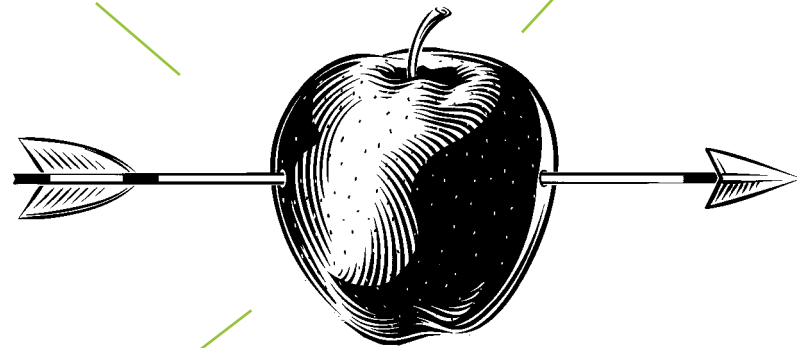
## Welche Sorte eignet sich wofür am besten?

Bei den **Desserts** haben Sie am ehesten freie Hand: Fast alle Sorten eignen sich, es ist mehr eine Frage des individuellen Geschmacks.

Bei Kuchen kommt es auf die Art des Kuchens an – **flache Kuchen** brauchen eher **saftige** Äpfel wie Gravensteiner, Jakob Lebel, Berlepsch, und Boskoop, während **gedeckte Kuchen** nur solche Sorten vertragen, die ihre **Form behalten** und keine Flüssigkeit abgeben, etwa Golden oder Red Delicious oder Jonagold. Ersterer hat zudem den Vorteil, **nicht braun zu werden**, weshalb ihn die Konditoren ganz besonders lieben.

Für **Suppen** und **Salate** vorzugsweise säuerliche Äpfel nehmen, die **erfrischend** wirken: Jakob Klar, Gravensteiner, Elstar, Jamba, Boskoop, Glockenapfel, Ontario.

In Verbindung mit **Gemüse, Fleisch und Wurst** kommen die **aromatisch-würzigen** Sorten bestens zur Geltung, doch sollten auch sie über eine gewisse **Säure** verfügen, zum Beispiel Alkmene, Cox Orange, Holsteiner Cox, Ingrid Marie, James Grieve, Gravensteiner, Goldparmäne, Berlepsch, und Jonagold.



Für **Saft** und **Most** nehmen Sie nur vollreife Früchte, für **Gelee** eine gute **Mischung aus reifen** Früchten für den Geschmack, aber auch **unreifen** oder knapp reifen, weil die noch mehr **gelierfähiges Pektin** enthalten.

Manche rotbackige Sorten, etwa Gala, Red Delicious und Idared, eignen sich weniger für kunstvolle Zubereitungen, denn ihr Fruchtfleisch löst sich zu leicht auf, wird flockig. Deshalb verspeist man sie lieber roh. Oder man hängt sie als dunkelrote Symbole des häuslichen Glücks in den Weihnachtsbaum.







# HAUPTGERICHTE

*mit Äpfeln*

als Gemüse 23

zu Fleisch 34

zu Fisch 46



## Apfel-Senf-Risotto mit gefüllten Zucchini Blüten

**BASILIKUMÖL** Dafür zehn Basilikumblätter im Mixbecher mit 100 ml Olivenöl bedecken, einige Krümel Salz zufügen und glatt mixen. Wichtig: Die Blätter müssen total im Öl verschwinden, wenn sie gemixt werden, sonst oxidieren sie an der Luft und färben sich unschön grau.

**GETRÄNK** Italienischer Weißwein (Lugana, Soave, Friulano).

Risotto – dieses schmelzend würzige Reisgericht aus Italien ist Labsal für den Magen. Risotto muss fließen, die Reiskörner sollten weich sein, aber noch Biss haben. Deshalb ist die richtige Sorte wichtig – ideal ist Carnaroli-Reis, gut auch der spanische Bomba – und immer wieder Rühren. Dabei verbindet sich die Stärke mit der Flüssigkeit und macht sie cremig.

**Zubereitungszeit** 40–50 Minuten

**Zutaten für 6 Personen**

RISOTTO

1 weiße Zwiebel  
1–2 Knoblauchzehen  
1 säuerlicher Apfel (Gravensteiner, Elstar oder Rubinette)  
½ Zitrone  
50 g Lardo oder luftgetrockneter Bauchspeck  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 Msp. Chilipulver  
4 EL helle Senfsaat  
300 g Risotto-Reis (siehe oben)  
1 Glas trockener Weißwein  
gut 1,2 l kräftige Brühe  
je 1 EL scharfer und körniger süßer Senf  
50 g Butter  
30 g frisch geriebener Parmesan  
1 Handvoll Petersilie oder Basilikum

ZUCCHINIBLÜTEN

4 kleine Zucchini mit Blüten  
1 mittelgroßer Zucchini ohne Blüte  
1 kleine weiße Zwiebel  
2–3 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 Chilischote  
einige Basilikumblätter  
200 g Ricotta  
2 EL Semmelbrösel  
1 Ei  
2 EL Parmesan  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
gemahlener Bockshornklee  
Öl zum Braten

Für den Risotto die **Zwiebel** sehr fein würfeln, **Knoblauchzehen** hacken. Den **Apfel** ungeschält vierteln, vom Kerngehäuse befreien, die Viertel quer in Scheibchen schneiden und mit **Zitronensaft** beträufeln. **Lardo** oder **Speck** in feine Streifen schneiden. • Zuerst den Lardo im Risottotopf in **Olivenöl** ein wenig anbraten, die Äpfel zufügen und mitbraten, dabei mit etwas **Zucker** karamellisieren, **Salz**, **Pfeffer** und **Chilipulver** zufügen. Nur kurz alles halb dünsten, halb braten, mit einer Schaumkelle herausheben und beiseitestellen. • Zwiebel und Knoblauch ins Bratfett geben, auch die **Senfsamen** zufügen und schließlich den **Reis**. Rühren, bis alles rundum mit Öl benetzt ist. Den **Wein** angießen und einköcheln, dann nach und nach, schöpfkellenweise, die heiße **Brühe** hinzufügen. Munter köcheln lassen, immer wieder rühren und einen Schuss **Brühe** angießen, bis der Reis gar ist, das dauert etwa eine halbe Stunde. Am Ende beide **Senfsorten**, **Butter** und **Parmesan** sowie die Äpfel einrühren, den Risotto noch 2 Minuten auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen. Vor dem Anrichten eventuell nochmals eine kleine Kelle **Brühe** unterrühren, damit der Risotto fließt. Und reichlich fein gehackte **Petersilie** oder fein geschnittenes **Basilikum** einrühren. • Die **Zucchini** mit den Blüten sehr behutsam behandeln, damit die Blüten nicht abbrechen. Die wattigen Stempel im Inneren vorsichtig abdrücken und entfernen. Die Früchte mit einem spitzen Messer längs drei- bis viermal einschneiden, damit sie gleichmäßig garen. • Für die Füllung den größeren **Zucchini** fein würfeln, ebenso fein die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehen** würfeln. Im **Öl** andünsten, dabei **Chili** und **Basilikum** (fein geschnitten) zufügen. Diesen Pfannenhalt mit **Ricotta**, **Semmelbröseln**, **Ei** und **Parmesan** mischen und kräftig **würzen**. Diese Füllung mithilfe eines Spritzbeutels in die Blüten praktizieren. In heißem **Öl** behutsam rundum bräunen. • Den Risotto, er sollte jetzt schmelzend fließen, falls nötig mit einem Schuss **Brühe** nochmals verdünnen, in tiefen Tellern anrichten, jeweils eine gefüllte Zucchiniblüte obenauf betten und dekorative Kleckse von **Basilikumöl** darauf verteilen.



Rot in Rot – das sieht bildschön aus! Und dann die knusprigen, grün gesprenkelten Croûtons dazu – ein besonderes Gemüsegericht, das endlich mal auch jene überzeugt, die sonst mit Roter Bete nicht so glücklich sind. Die Frische der Äpfel darin mildert das Erdige. Übrigens nicht nur ein hübsches Hauptgericht, sondern auch eine fabelhafte Beilage zur Ente oder Weihnachtsgans.

#### Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

#### Zutaten für 4 Personen

jeweils ca. 300 g Rote Bete, Rotkohl und Äpfel (z. B. Boskoop)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Schweine- oder Gänseschmalz  
1 Nelke  
je 5 Pimentkörner und Wacholderbeeren  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
4 EL Weiß- oder Apfelwein  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Apfel-Balsamico  
1 Prise Chilipulver (Cayennepfeffer)  
3 dicke Scheiben Kastenweißbrot  
2 EL Butter  
1 Bund glattblättrige Petersilie

**BEILAGE** Reh- oder Rinderfilet.

**GETRÄNK** Ein üppiger Rotwein, etwa ein Primitivo oder Nero di Troia aus Apulien.

**Rote Bete, Rotkohl** und **Äpfel** schälen und auf dem Gemüseschneider in feine Streifen hobeln. • Zunächst **Zwiebel** und **Knoblauchzehen** fein hacken und im heißen **Schmalz** andünsten. Dann das Gemüse zufügen und verrühren. **Nelke**, zerdrückte **Pimentkörner** und **Wacholderbeeren** untermischen – wer nachher nicht auf Gewürzkörner beißen will, füllt sie in ein Teesieb oder bindet sie in ein Mullsäckchen. Den **Zucker** auf dem Topfboden karamellisieren lassen. **Salzen** und **pfeffern**. **Wein, Zitronensaft** sowie **Balsamico** angießen. Eine Prise **Chilipulver (Cayennepfeffer)** sollte nicht fehlen. Abgedeckt auf kleinem Feuer eine halbe Stunde ziehen lassen, bis das Gemüse weich ist beziehungsweise noch einen zarten Biss hat. • In der Zwischenzeit das **Weißbrot** in 2 cm große Würfel schneiden. In der **Butter** langsam kross und braun rösten. Zum Schluss die sehr fein gehackte, am besten gewiegte **Petersilie** untermischen – nun nicht mehr braten, damit sie schön grün bleibt. • Die Petersilien-Croûtons erst unmittelbar vor dem Servieren auf das Gemüse streuen, so bleiben sie knusprig.

**TIPP** Man sagt immer „gehackte“ Petersilie. Das heißt, man bewegt die Klinge des Messers senkrecht auf und ab – locker aus dem Handgelenk geht das sehr flott. Aber eigentlich schneiden die meisten Menschen sie heutzutage mit dem Messer – oft mit kurzen, ziehenden Schnittbewegungen. Das dauert viel länger, weshalb man sich oft mit nur grob zerkleinerten Kräutern begnügt. Besser wäre es, mit einem Wiegemesser zu arbeiten oder den gleichen Bewegungsablauf mit einem Chef-Messer, dessen Schneide gebogen ist, zu erzielen. Das heißt: Die Spitze des Messers wird nicht angehoben, sondern die Klinge nur mit dem Griff gehoben und wieder gesenkt, ohne ziehende oder schiebende Bewegung. Das kann man üben und wird dann ganz schön schnell die Blättchen winzigfein bekommen, wenn man sie immer wieder in einer Reihe zusammenschiebt und quer dazu mit der Klinge durcharbeitet.

## Rote-Bete-Rotkohl mit Petersilien-Croûtons







## Lammkeule in Apfelwein

Eine ganze Keule ist immer gut, wenn eine größere Tafelrunde zusammenkommt: Man schiebt sie in den Ofen und wenn man die Temperatur richtig regelt, kommt am Ende ein butterzartes Fleisch heraus.

### Zubereitungszeit

2 ½ Stunden, davon nur  
½ Stunde Arbeitszeit

### Zutaten für 6 Personen

1 Lammkeule (ca. 2 kg)  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2 große Zwiebeln  
3–4 Knoblauchzehen  
1 kleine Möhre  
1 Selleriestange  
2 Äpfel  
1 Flasche guter Apfelwein (750 ml)  
je 2 Thymian- und  
Rosmarinzwige  
1–2 Chilischoten  
je 1 TL Pimentkörner und  
Wacholderbeeren  
etwas Butter oder  
1 Schuss Olivenöl  
Apfelessig zum Abschmecken

**BEILAGE** Das Apfel-Kartoffel-Püree aus dem Himmel-und-Erde-Rezept (siehe Seite 23) mit reichlich Schnittlauch.

**GETRÄNK** Apfelwein. Oder ein kräuterwürziger Rotwein, etwa aus der Provence.

Die **Lammkeule** mit **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** einreiben. Dann auf das tiefe Backblech setzen und im auf stärkste Hitze vorgeheizten Backofen (250–280 °C Heißluft/Ober-/Unterhitze) zunächst etwa 15–20 Minuten scharf anbraten. • Inzwischen **Zwiebeln** und **Knoblauchzehen** grob hacken. Die **Möhre** sehr fein, den **Stangensellerie** und die entkernten **Äpfel** gröber würfeln. Sobald die Keule ordentlich zu brutzeln beginnt, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und kurz mitrösten, dann Möhren, Sellerie und Äpfel zugeben. Erst wenn alles schön durchgeschmurgelt ist, mit 500 ml **Wein** ablöschen. Dann auch die **Kräuter**, **Chili** sowie die **Gewürzkörner** zufügen. Jetzt den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze herunterschalten, das Fleisch nunmehr etwa 1 ½, ruhig sogar 2 Stunden sanft ziehen lassen. • Den Bratenfond für die Sauce im Mixer pürieren, dabei so viel vom Würzgemüse zufügen, bis die Sauce die gewünschte Cremigkeit hat – die Kräuterstiele und Beeren zuvor entfernen. Etwas einkochen, wenn das nötig ist (oder mit dem restlichen **Apfelwein** auf die gewünschte Konsistenz bringen). Nochmals erhitzen, gut abschmecken und mit einem Schuss **Olivenöl** oder etwas **Butter** aufmixen, bis die Sauce glänzt. Mit einem guten Spritzer **Apfelessig** abschmecken. • Die Keule auf einer großen Platte oder, besser noch, auf dem Tranchierbrett zu Tisch bringen und dort in dünne Scheiben aufschneiden. Die Sauce getrennt dazu reichen.





## Coq au Vin aux Pommes

(Huhn in Apfelwein mit Äpfeln)



Einen coq, also einen ausgewachsenen Hahn, wie er eigentlich für dieses Rezept empfehlenswert wäre, wird man bei uns nur schwer bekommen. Aber ein großes, schweres Brathuhn oder eine Poularde tut es auch. Je schwerer, desto besser! Denn das Fleisch von ausgewachsenen Tieren verträgt eine längere Schmorzeit natürlich besser.

### Zubereitungszeit

1 ½ Stunden

### Zutaten für 4–6 Personen

1 schöne Poularde (1,8–2 kg)  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
300 g kleine Zwiebeln  
oder Schalotten  
250 g kleine Champignons  
2–3 kleine aromatische Äpfel  
(z. B. Elstar, Rubinette oder  
Ananasreinette)  
2–3 EL Apfelbrand  
½ Flasche trockener Apfelwein  
oder Cidre  
1 Kräuterstrauß aus Thymian  
oder Bergbohnenkraut,  
1 Lorbeerblatt und  
2 getrockneten Chilischoten  
200 g Crème fraîche

**BEILAGE** Dazu schmecken wunderbar hausgemachte Bandnudeln.  
**GETRÄNK** Ein weißer Burgunder aus Frankreich oder Deutschland: Weißburgunder, Chardonnay oder Grauburgunder.

Die **Poularde** in acht oder sogar zehn Teile zerlegen: Zuerst das Fett aus der Bauchhöhle entnehmen. Dann die Keulen abtrennen, sie jeweils im Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen. Das Huhn entlang von Brustbein und Rückgrat in zwei Hälften schneiden. Die Flügel mit einem Teil der Brust abtrennen und die Brust in der Mitte nochmals halbieren. Die Geflügelstücke mit **Zitronensaft** beträufeln und, rundum verteilend, leicht einmassieren. • Das entnommene Fett klein würfeln und in einem großen Schmortopf auslassen. Die Hühnerteile partienweise, sodass alle Stücke Bodenkontakt haben, im heißen Hühnerfett langsam bräunen, dabei jeweils **salzen** und **pfeffern**. Gebratene Stücke herausnehmen und beiseitestellen, bis alle Stücke appetitlich gebräunt sind. • Die geschälten **Zwiebeln** oder **Schalotten** (möglichst unzerteilt lassen, nur wenn sie sehr groß sind, halbieren oder sogar auch vierteln) und die geputzten **Champignons** im Bratfett anbraten. Die **Äpfel** achteln – schälen nur, wenn nötig (wenn die Schale sehr dick ist oder keine hübsche Farbe hat). • Alles wieder in den Topf schichten, den **Apfelbrand** mit einer Schöpfkelle darübergießen, anzünden und abbrennen. Mit **Apfelwein** ablöschen, den **Kräuterstrauß** einlegen, aufkochen, dann den Deckel auflegen. Das Ragout schließlich auf kleinem Feuer (oder im Backofen bei 100 °C Heißluft oder 120 °C Ober-/Unterhitze) 1 Stunde schmoren. • Die Geflügelteile nochmals herausheben und warm stellen. Den Fond in eine Kasserolle umfüllen und auf dem Herd heftig einkochen und etwas reduzieren, die **Crème fraîche** unterrühren und alles bis zur gewünschten cremigen Konsistenz einkochen. Das Kräutersträußchen herausnehmen, die Sauce nochmals abschmecken, nach Belieben auch mit etwas abgeriebener **Zitronenschale** würzen. • Die Hitze ausschalten, die Geflügelstücke wieder hineinlegen und in der Sauce erwärmen und durchziehen lassen.



# Skrei mit Äpfeln und Radicchio

Der köstliche Kabeljau, der nur im Winter in unsere Fischläden kommt, weil er dann aus dem Nordmeer weiter in den Süden zu den Lofoten schwimmt, passt gut zu bitteren Wintergemüsen wie Radicchio und Chicorée. Der rote Radicchio di Treviso mit seinen schlanken, zur Spitze hin gerollten Blättern ist ein ganz besonderer Genuss und sieht obendrein auch noch hübsch aus. Aber mit den weißen Chicoréekolben schmeckt es (fast) genauso gut.

**Zubereitungszeit**  
ca. 25–30 Minuten

**Zutaten für 2 Personen**  
2 schöne dicke Stücke aus dem Rückenfilet vom Skrei (à 150 g; möglichst mit Haut – sie schmeckt kross gebraten besonders gut)  
Salz, Pfeffer  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Mehl  
4 EL Olivenöl  
1 größerer Apfel (gut 150 g – z. B. Boskoop, Jonagold oder Braeburn)  
1–2 Radicchio- oder Chicoréekolben (gern auch beides; insgesamt ca. 250 g)  
1 EL Vadouvan (indische Würzmischung)  
2 EL Apfelsaft  
1–2 EL Zitronensaft  
Chilipulver  
Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie

Die beiden **Fischfiletstücke** mit Küchenpapier säubern und trocken wischen. Auf der Hautseite **salzen, pfeffern** und mit **Zitronenschale** einreiben. In **Mehl** wenden. Mit dieser Seite in einer Pfanne in 2 EL heißem **Öl** sehr langsam braten, bis sie schön kross ist, dann umwenden und nur ganz kurz auch auf der Fleischseite braten, bis sie zarte Bratspuren zeigt. Jetzt auch hier **salzen, pfeffern** und mit **Zitronenschale** würzen. • Parallel dazu in einer zweiten Pfanne im restlichen **Öl** den in Spalten geschnittenen **Apfel** (nach Belieben geschält) anbraten, dazwischen die längs halbierten oder geviertelten **Radicchio-** oder **Chicoréekolben** betten. Hier mit starker Hitze arbeiten, damit Äpfel und Gemüse richtig rösten. **Vadouvan** dazwischenstreuen, eventuell mit einem Schuss **Apfelsaft** ablöschen, **Zitronensaft** und **Chilipulver** dazugeben, immer wieder die Pfanne schütteln und rütteln, damit sich alles innig verbindet. Zum Schluss fein geschnittene **Kräuter** unterrühren. • Das Gemüse auf zwei Teller verteilen, das Fischfilet jeweils in der Mitte obenauf setzen, die krosse Hautseite natürlich nach oben. Mit **Kräutern** schmücken.

**BEILAGE** Entweder nur frisches Baguette oder sogar ein duftiges Kartoffelpüree. Kleine geröstete Kartoffelchen wären ebenfalls eine Option.

**GETRÄNK** Ein charaktvoller, dichter, mineralischer Weißwein vom anderen Ende Europas, zum Beispiel ein Assyrtiko aus Santorin, ein Chardonnay aus Westsizilien oder ein Carricante vom Ätna.





## Kräuter-Apfel-Täschchen mit Salbei-Mohn-Butter



Sehen hübsch aus und schmecken super. Und sie machen wirklich nicht viel Mühe, denn den Teig kaufen wir fix und fertig im Asienladen. So entsteht ohne viel Aufwand eine originelle Vorspeise.

### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel  
Zitronensaft  
einige Stengel frische Minze  
Pfeffer  
gemahlene Macisblüte  
eine Spur Cayennepfeffer oder  
etwas frische Chili  
Salz  
50 g Speck (auch Blutwurst  
oder gekochter Schinken)  
ca. 20–24 Wan-Tan-Teigblätter  
(gibt's frisch oder tiefgekühlt)  
eventuell etwas Eiweiß  
50 g Butter  
1 Händchen voll Salbeiblätter  
1 gehäufter EL Mohn

**GETRÄNK** Ein knackig-frischer  
Grüner Veltliner aus Niederöster-  
reich oder ein spritziger Riesling  
von Mosel, Saar oder Ruwer.

Zuerst die Füllung zubereiten: Die **Äpfel** schälen, entkernen, vierteln und in zentimeterkleine Würfel schneiden. Mit **Zitronensaft** beträufeln und so am Verfärben hindern. In einer Schüssel mit fein geschnittener **Minze** mischen, mit **Pfeffer, Macisblüte, Cayenne** oder winzig gewürfelter **Chili** sowie einer Prise **Salz** würzen. • Den **Speck** in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen, dabei nur sanft bräunen. **Blutwurst** kann man sanft anbraten oder wie gekochten Schinken roh gewürfelt unter die Äpfel mischen. • Die **Teigblätter** ausbreiten, rundum mit Wasser oder (falls vorhanden) **Eiweiß** einpinseln. Neben der Mitte in Richtung einer Ecke jeweils einen Löffel Füllung platzieren, die gegenüberliegende Ecke so darüberklappen, dass ein Dreieck entsteht. Die offenen Seiten von der Mitte aus gut zusammendrücken, sodass sich keine Lufteinschlüsse bilden. Die Täschchen in siedendem **Salzwasser** 2 Minuten pochieren, bis sie oben schwimmen. • In der Zwischenzeit die **Butter** in einem Pfännchen aufschäumen lassen, die in Streifen geschnittenen **Salbeiblätter** sowie die **Mohnsamen** darin rösten. • Die Kräuter-Apfel-Täschchen mit einer Schaumkelle herausheben und auf Tellern anrichten, mit Salbei-Mohn-Butter begießen und sofort servieren.

**TIPP** Man kann die Täschchen auch in heißem Öl oder Schmalz schwimmend knusprig frittieren. Dann allerdings gibt's statt der flüssigen Butter einen Joghurt dip dazu: Joghurt mit Zitronensaft und einer Prise Salz glatt rühren. Falls er zu dünnflüssig ist, etwas Quark oder Frischkäse untermischen. Oder eine Tomatensauce dazu reichen. Dafür 4 EL Tomatenwürfel aus dem Tetrapack oder Tomatensugo aus dem Glas mit 4 EL Olivenöl glatt mixen, mit Salz, Pfeffer und 1 EL Apfelessig würzen. Ein würziger Saucendip, der auch gut zu gekochtem oder gedämpftem Gemüse passt.

**SÜSSE VARIANTE ALS DESSERT** Die Äpfel für die Füllung mit Zitronenschale und Zucker würzen. Wie beschrieben kochen oder frittieren. Die Mohnbutter dann ohne Salbei zubereiten, eventuell mit etwas Zucker würzen. Den Joghurt dip für die gebackenen Täschchen mit Honig süßen.



# Käsekartoffeln mit Äpfeln und Speck

Je nachdem, mit wie vielen Gästen man rechnet, nimmt man dafür das tiefe Blech aus dem Backofen oder eine passende Bratenform (Reine). Es kommt außerdem darauf an, ob und was es sonst noch zu essen gibt – pro Person sollte man jedenfalls zwei mittelgroße Kartoffeln vorsehen.

## Zubereitungszeit

30–40 Minuten für die Kartoffeln (waschen und kochen), 15–20 Minuten, bis alles zum Backen vorbereitet ist, und 15 Minuten Backzeit

## Zutaten für 8–10 Personen

20 Kartoffeln von etwa gleicher Größe (à 80 g)  
5–6 Äpfel (z. B. Elstar, Cox Orange oder Rubinette)  
2 EL Butter

### GEWÜRZMISCHUNG FÜR KARTOFFELN

1 TL Pfefferkörner  
1 TL Kümmel  
1 EL Majoran  
1–2 getrocknete Chilischoten  
1 TL Salz  
1 Hauch Muskat

### AUSSERDEM

250 g Käse  
(z. B. geraffelter Schnittkäse oder Scheibenkäse, Blauschimmelkäse oder Rot-schmierkäse, sogar eine Mischung aus Käseresten wäre denkbar)  
ca. 150 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

Die **Kartoffeln** gar kochen, pellen, etwas auskühlen lassen (sie können ruhig bereits am Morgen gekocht und ganz abgekühlt sein). Längs halbieren und dicht nebeneinander, Schnittflächen nach oben, auf das Backblech oder in die Form setzen. • Die **Äpfel** vierteln und schälen, das Kerngehäuse heraus-schneiden, die Viertel zwischen den Kartoffeln verteilen und überall **Butterflöckchen** daraufsetzen. • Die **Gewürze** in einem Mörser zerstoßen, Kartoffeln und Äpfel mit der Hälfte davon bestreuen. • Die **Käsescheiben** passend zuschneiden und auf jede Kartoffel ein Stück legen oder einfach geraffelten Käse darüberstreuen. Mit dem Rest der Gewürzmischung würzen und alles mit **Speckscheiben** belegen. Ins Rohr damit, bei 180 °C Heißluft (200 °C Ober-/Unterhitze) etwa 15 Minuten backen, bis alles brodelt.

**BEILAGE** Dazu unbedingt eine große Schüssel grünen Salat servieren. Besonders gut: mit Estragonessig, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Olivenöl angemachter, feinnudelig geschnittener Endiviensalat.

**GETRÄNK** Ein junger Rotwein, etwa Beaujolais Nouveau, Trollinger oder ein Vernatsch aus Südtirol (Kalterer See oder St. Magdalener).







## Apfel-Lauch-Törtchen

Blätterteig, der mit Butter hergestellt ist, schmeckt unvergleichlich besser als der übliche mit Margarine. Achten Sie darauf! Damit der Boden für die Törtchen besonders knusprig wird, verraten wir Ihnen hier einen besonderen Trick! Dafür brauchen Sie allerdings ein Muffinblech mit 24 Vertiefungen – gibt's (auch aus Silikon) in guten Haushaltswarengeschäften oder Kaufhäusern oder übers Internet. Das Blech vorher gut einfetten, besser noch ein Backspray verwenden.

### Zubereitungszeit

30 Minuten plus 30 Minuten  
Auftauen des Teigs sowie  
20–25 Minuten Backen

### Zutaten für 6 Personen

1 Paket Butterblätterteig  
1 Lauchstange  
2 EL Butter  
2–3 saftige Äpfel (z. B. Elstar  
oder Rubinette)  
½ Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 EL getrockneter Majoran  
(oder Oregano)  
100 g Frischkäse  
50 g Sauerrahm  
1 Ei  
1 TL Paprikapulver

**GETRÄNK** Ein trockener, als Apéritif idealer Wein (zum Beispiel aus Cassis, ein Muscat aus Mallorca oder Frontignan, ein sizilianischer Grillo, ein Malvasia aus Istrien oder ein Malagousia aus Nordgriechenland), Sekt, Spumante, Cava oder Champagner.

Den **Blätterteig** aus der Packung nehmen und die Scheiben nebeneinander auftauen lassen. Dann aufeinanderstapeln und zu einem länglichen Rechteck von etwa 3 mm Dicke ausrollen. Dieses über die Längsseite eng zu einer Rolle von etwa 4–5 cm Durchmesser aufrollen. Davon nun Scheiben von etwa 3 mm Stärke schneiden und diese in die Vertiefungen des Muffinblechs drücken – dabei sollen kleine Törtchen entstehen. • Für die Füllung den **Lauch** putzen und in feine Scheiben schneiden. In der **Butter** andünsten. Die **Äpfel** schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Mit **Zitronensaft** beträufeln, damit sie schön hell bleiben. Zum Lauch geben und mitdünsten, **salzen, pfeffern** und den zerriebenen **Majoran** untermischen. • In einer Schüssel **Frischkäse, Sauerrahm** und **Ei** glatt rühren. Mit **Salz, Pfeffer, Paprikapulver** sowie etwas abgeriebener **Zitronenschale** würzen. Lauch und Apfelwürfel unterrühren. In die vorbereiteten Törtchenformen verteilen und bei 200 °C Heißluft (220 °C Ober-/Unterhitze) etwa 20 Minuten backen, bis die Teigböden knusprig sind und die Eifüllung appetitlich gebräunt ist.



# Apfelcremesüppchen mit Curry

Ein fruchtig-samtenes Süppchen, das der Zunge schmeichelt und den Magen streichelt.

## Zubereitungszeit

30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel (z. B. Gravensteiner oder Boskoop)  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 cm)  
2 EL Butter  
2–3 EL Currypulver  
Cayennepfeffer  
1 l Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
2 EL Zitronensaft

## CROÛTONS

2 Weißbrotscheiben  
2 EL Butter

## AUSSERDEM ZUM ANRICHTEN

1 grüne Chilischote (mild oder scharf nach Gusto) oder Schnittlauchröllchen

Die **Äpfel** vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. **Schalotten** und **Knoblauchzehe** fein würfeln, **Ingwer** fein hacken. In einer Kasserolle die **Butter** erhitzen, zuerst Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Erst wenn die Schalotten weich sind, die Äpfel hinzufügen und gründlich anschwitzen. Mit dem **Currypulver** bestäuben und unter Rühren dünsten, bis alles von einer leuchtend gelben Schicht überzogen ist. Eventuell mit **Cayennepfeffer** nachschärfen. • Die **Brühe** angießen. Abgedeckt auf milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel völlig zerfallen sind. Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren. Mit **Salz, Pfeffer, Muskat** und **Zitronensaft** abschmecken – fertig ist das Gericht. • Für die Croûtons das **Brot** knapp zentimeterklein würfeln und in der **Butter** appetitlich kross rösten. • Zum Servieren auf die Suppe streuen und einige fein geschnittene **Chilistreifen** als belebende Würze und Deko obenauf verteilen. Wem das zu feurig ist, ersetzt sie durch **Schnittlauch**.







## Apfeltarte mit Ricottacreme

Schnell gemacht und der ultimative Herbstkuchen:  
saftig, frisch und fruchtig!

### Zubereitungszeit

10 Minuten für den Teig,  
30 Minuten zum Kaltstellen,  
20 Minuten für den Belag plus  
30 Minuten Backzeit

### Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm)

#### MÜRBTTEIG

250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Butter  
1 kleines Ei (oder auch  
nur 1 Eiweiß)

#### BELAG

250 g Ricotta  
3 EL Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
2 Eigelb  
etwa 6–7 kleine, aromatische  
Äpfel (z. B. Cox Orange,  
Jonathan, AnanasreINETTE)

Aus den **Zutaten** rasch einen Mürbteig kneten und zur Kugel geformt in Folie gehüllt kalt stellen. Nach etwa 30 Minuten ausrollen, eine Springform damit auskleiden, wie auf Seite 149 ausführlicher beschrieben. • Für den Belag **Ricotta** mit **Zucker**, fein abgeriebener **Zitronenschale** sowie **Eigelben** glatt quirlen. Auf dem Boden verstreichen. Dicht mit **Apfelspalten** belegen – dafür die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. • Möglichst weit unten in den Ofen schieben. Bei 200 °C Heißluft (220 °C Ober- und verstärkte Unterhitze) etwa 30 Minuten backen. Der Rand soll dunkelbraun und knusprig sein, die Äpfel dürfen ruhig schon dunkle Stellen zeigen.

**BEILAGE** Man kann dazu halbsteif geschlagene Sahne oder eine rohe Fruchtsauce von sehr reifen Him- oder Brombeeren servieren: Die Früchte einfach mit Zucker verrühren und dabei zerquetschen, dann durch ein Sieb streichen.

**GETRÄNK** Apfelsaft oder Cidre.



## Verlagsdank

Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer, die Leidenschaft, mit der ihr die Äpfel auf eurem Apfelgut hegt und pflegt, perfektioniert und zu allen erdenklichen Köstlichkeiten weiterverarbeitet, ist sagenhaft. Wir danken euch sehr für dieses wunderbare Buch, in dem ihr euren großen Erfahrungsschatz teilt und das die Welt all jener, die Äpfel mögen, nur bereichern kann.

Der Verlag dankt allen Beteiligten, die durch ihre Mithilfe und Unterstützung zum Gelingen dieses Buches beigetragen haben: Vielen Dank an den WDR, namentlich Kirsten Schmitz und Klaus

Brock, für die gute Zusammenarbeit. Jessy Stapf, danke für die schönen Porträtfotos. Volker Debus und Véronique Witzigmann, herzlichen Dank für die wunderbaren Foodfotos und das Foodstyling. Vielen lieben Dank an Doreen Köstler für das Lektorat und an Kathrin Schulze für das Rezeptlektorat. Anne Krause, danke für deine geniale Titeldesign. Für ihre unermüdlichen Bemühungen um die außerordentliche Qualität danken wir ebenfalls unseren Mitarbeiter:innen Valerie Mayer, Philine Anastasopoulos, Katerina Stegemann, Ellen Schlüter, Markus Neis, und Annika Steinacker.

### Lust auf noch mehr Rezepte von Martina und Moritz?

Da finden Sie in den weiteren Kochbüchern der beiden eine vielfältige Auswahl: In „Das Beste aus 30 Jahren“ hat das TV-Kultpaar seine Lieblingsrezepte aus den vergangenen drei Jahrzehnten der TV-Sendung „Kochen mit Martina und Moritz“ zusammengestellt. Ganz bunt, mit den Düften Asiens, mediterran inspiriert, aber natürlich auch mit ganz hiesigen und bodenständigen Rezeptideen.

Sie stehen mehr auf Gemüse? Dann empfehlen wir den Titel „So lieben wir Gemüse“. Dort wird diesem sein gebührender Platz in der Tellermitte gewährt, Fisch oder Fleisch spielt allenfalls eine begleitende Rolle als Beilage.

Und in „Ein Tag ohne Kartoffelsalat ist kulinarisch betrachtet ein verlorener Tag“

Tag“ (übrigens zu allseits großer Freude ein Spiegel-Bestseller) widmen die beiden sich voll und ganz diesem nur scheinbar simplen Gericht – mit 100 Grundrezepten, vielen Variationen und teils nützlichen, teils effektvollen Tipps und Tricks. Sie werden staunen, wie unterschiedlich Kartoffelsalat sein kann!

Zu guter Letzt gibt es noch „Schnell + einfach = einfach gut!“ mit Rezepten und Ideen für alle, denen gerade die Zeit fürs große Kochen fehlt, die aber trotzdem was Gutes auf den Tisch bringen wollen.

Die Bücher bekommen Sie direkt über den Becker Joest Volk Verlag, im Buchhandel – oder über [www.apfelgut.de](http://www.apfelgut.de), den Online-Shop von Martina und Moritz, dann gern auch mit persönlicher Widmung.



**Kochen mit Martina und Moritz –  
Das Beste aus 30 Jahren**  
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-157-8

**Kochen mit Martina und Moritz –  
So lieben wir Gemüse**  
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-177-6



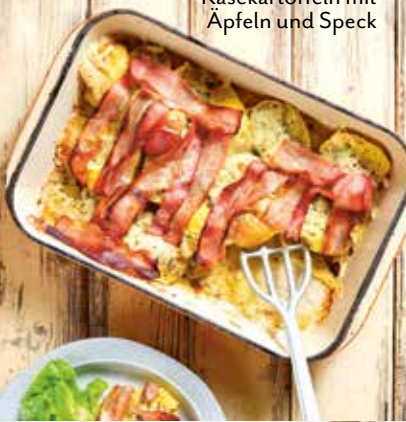
**Ein Tag ohne Kartoffelsalat ist kulinarisch  
betrachtet ein verlorener Tag –  
Unsere 100 liebsten Kartoffelsalat-Variationen**  
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A), ISBN 978-3-95453-187-5

**Kochen mit Martina und Moritz –  
Schnell + einfach = einfach gut!**  
32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)  
ISBN 978-3-95453-215-5

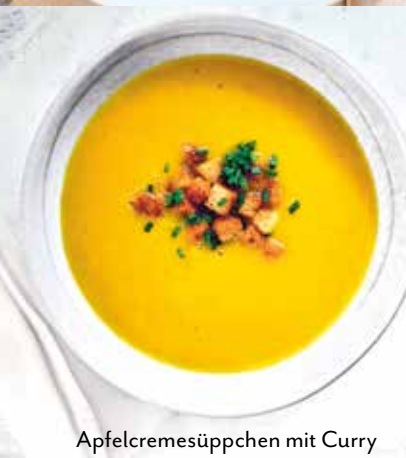
BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG



Käsekartoffeln mit  
Äpfeln und Speck



Kräuter-Apfel-Täschchen  
mit Salbei-Mohn-Butter



Apfelcremesüppchen mit Curry



Apfeltarte mit Ricottacreme

## Apfel gut – alles gut

Ob knackig grün, goldgelb oder verführerisch rot – Äpfel sind mit Abstand das Lieblingsobst der Deutschen. Dass nun endlich Martina und Moritz, das beliebte TV-Kochpaar aus der bekannten WDR-Fernsehsendung „Kochen mit Martina und Moritz“ ein Apfelbuch machen, ist längst überfällig. Denn was die wenigsten wissen: Die beiden leben im Schwarzwald auf einem traumhaften Apfelgut, das sie mit Herz und Seele bewirtschaften. Dort ziehen und ernten sie ihre 18 liebsten Apfelsorten und verarbeiten diese auch selbst in unzähligen Variationen.

Lieben Sie auch Äpfel oder haben Sie sogar einen Apfelbaum im Garten und fragen sich jeden Herbst, wohin mit der kistenweisen Ernte? Und was wird dann daraus? „Kuchen, Kompott und Pfannkuchen“, werden die meisten antworten. Doch da geht weit mehr! Wie wäre es mit einem Apfel-Curry-Cremesüppchen zur Vorspeise, Coq au Vin aux Pommes als Hauptgericht und einer unvergleichlichen Tarte Tatin zum Dessert? In „Apfelmania“ teilen Martina und Moritz ihr Wissen über die gesunde Frucht und insbesondere über die schier unerschöpflichen Möglichkeiten der Zubereitung – von süß bis herzhaft, von heiß bis kalt und von Heimat- bis zu moderner Crossover-Küche. Wie immer liefern Martina und Moritz Rezepte, die Spaß beim Kochen machen und den Gaumen verwöhnen. Zusätzlich gibt es viele Tipps rund um die Lagerung und das Haltbarmachen von Äpfeln.

**BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG**

[www.bjvv.de](http://www.bjvv.de)



ISBN 978-3-95453-271-1

3