

Überbackene Schweinelende auf Apfelbrandsoße

8 Schweinemedallions a 75g, 1 kg Äpfel z.B. Elstar, 1/8l Sahne, 1 kleine Zwiebel, 200g geriebener Gouda, 100g Preiselbeeren, 100ml Bratenfond, 2cl Apfelbrand, 30g Butter, Salz und Pfeffer.

Kerngehäuse ausstechen und die ungeschälten Äpfel in fingerdicke Ringe schneiden. 8 Ringe in Butter von beiden Seiten anbraten, dann auf Küchentuch legen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Medallions in der Butter auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Auf ein Backblech legen, mit je einem Apfeling, einem kleinen Häufchen Preiselbeeren und dem geriebenen Gouda belegen. Etwa 10 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben. In der Medallion-Pfanne die restlichen kleingeschnittenen Apfelinge und die gewürfelte Zwiebel anbraten. Mit dem Apfelbrand ablöschen und mit Sahne und Bratenfond auffüllen. Dazu passen Bratkartoffeln und Speckbohnen.

Apfelschaumweincreme

2 EL Apfelscherry, ersatzweise Sherry (süß), 60ml Apfelsaft, 100ml Apfelwein, 3 Eigelb, 3 EL Zucker, 4 Kugeln Vanilleeis

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Apfelwein und Apfelsaft zugeben und über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse dick ist und ihr Volumen vergrößert. Das Wasser darf nicht kochen, da sonst die Flüssigkeit gerinnt! Apfelscherry zugeben und die Masse vom Wasserbad nehmen. Vanilleeis auf 4 Eisschalen verteilen und die Weinschaumcreme darüber geben.

Rezept / April 2015

