

Bratensauce mit Saft vom Fass, Apfel-Nuggets, Secreto Ibérico und Kartoffelstock



Bratensauce

60 Minuten

3 Stk | Schalotten

2 Stk | Äpfel

1 Stk | Stangensellerie

2 Stk | Rübli

2 EL | Rapsöl

2 EL | Tomatenpüree

3 Zweige | Rosmarin

2 Stk | Lorbeerblätter

2 Stk | Hühnerbouillonwürfel

50 cl | Möhl Saft vom Fass, alkoholfrei

33 cl | Möhl Apfelsaft

Schalotten schälen und würfeln. Äpfel ebenfalls würfeln. Stangensellerie und Rübli in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Stangensellerie und Rübli begeben und gut anschwitzen. Apfel- und Schalottenstücke begeben und mitanschwitzen. Tomatenpüree unterrühren und ebenfalls kurz anschwitzen. Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Hühnerbouillon-Würfel begeben und mit Möhl Saft vom Fass ablöschen. Alles schön weich köcheln lassen. Möhl Apfelsaft begeben und nochmals etwas einköcheln lassen.

Alles durch ein feines Sieb abgiessen und die Bratensauce dabei in einer Schüssel auffangen.



Apfel-Nuggets

25 Minuten

2 Stk | Äpfel

2 Stk | Eier

4 EL | Mehl

6 EL | Panko Paniermehl

1 L | Frittieröl

Äpfel in gleich grosse Würfel schneiden. Eier verquirlen und in einen Teller geben. Mehl und Panko jeweils ebenfalls in einen Teller geben. Apfelstücke zuerst im Mehl, anschliessend im Ei und Panko wenden. Im heissen Öl goldgelb frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Kartoffelstock

35 Minuten

2 Stk | Kartoffeln, mehligkochend

200 ml | Milch

2 EL | Frischkäse

etwas | Salz

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Im Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen. Kartoffeln mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch und dem Frischkäse verrühren und mit Salz abschmecken.



Secreto Ibérico

10 Minuten

400 g | Secreto
2 EL | Rapsöl
etwas | Salz

¼ Bund | Schnittlauch

Secreto beidseitig salzen und im heißen Öl auf beiden Seiten ca. 3 Minuten braten.

Zum Anrichten Kartoffelstock auf Tellern verteilen, eine Vertiefung hineindrücken. Secreto in Streifen schneiden, in der Vertiefung anrichten. Bratensauce darüber geben und mit Apfel-Nuggets und in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch garnieren.

TIPP:

Mostapfel-Sorten eignen sich besonders gut, es gehen aber auch andere Apfel-Sorten mit säuerlicher Note.

Zubereitungszeit: 80 Minuten
Rezept für 4 Personen