

Selleriepuffer mit Zwiebel-Apfelmus

Apfelmus: 150 g Zwiebeln, 1 EL Rapsöl, 3 EL Rohrohrzucker, 5 Äpfel, 120 ml Weißwein ersatzweise Apfelsaft, 1 TL getr. Thymian

Selleriepuffer: ca. 650 g Knollensellerie, 400 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, fein gewürfelt, 40 g Walnüsse, 3 Eier
3 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 1 TL fein abger. Zitronenschale, Rapsöl zum Braten

Für das Apfelmus die Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Zucker hineingeben und 3-4 Min. dünsten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und mit dem Thymian zu den Zwiebeln geben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen.

Für die Puffer Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen. Sellerie und Kartoffeln je zur Hälfte grob und fein raspeln. Walnüsse fein hacken. Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln und Walnüsse mit den Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer und der abger. Zitronenschale mischen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Pro Puffer 1 gehäuften Esslöffel Kartoffelteil in die Pfanne geben, etwas flach drücken und von jeder Seite bei milder Hitze goldbraun braten. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad warm halten. Selleriepuffer zusammen mit dem Apfelmus servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Apfel im Schlafrock

4 kleine Äpfel, 300 g Vollkornblätterteig, 1 Ei zum Bestreichen, Eiweiß und Eigelb getrennt

Für die Füllung:

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale, 2 EL Zitronensaft, 4 EL Himbeermarmelade, 5 EL geriebene Mandeln
2 EL Vollrohrzucker, 2 EL Kirschmarmelade

Für die Birnencreme: 150 g Sahne/Rahm, 3 EL Birnendicksaft

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, dabei die Äpfel etwas aushöhlen. Für die Füllung sämtliche Zutaten mischen und in die Äpfel füllen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig ausrollen und 4 Quadrate von etwa 16 cm Seitenlänge schneiden. Aus dem restlichen Teig für die Garnitur Blätter zuschneiden. Die gefüllten Äpfel auf die Teigquadrate legen. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die Teigecken über die Äpfel legen und andrücken. Für die Verzierung die Teigblätter mit etwas Eiweiß ankleben. Die Teigpakete mit Eigelb bestreichen. Die Äpfel im Schlafrock auf mittlerem Einschub 15 bis 20 Minuten backen. Die süße Sahne flaumig schlagen und mit dem Birnendicksaft vermengen. Die Creme zu den heißen Äpfeln servieren.

Steckrübentopf

1 Steckrübe, 800 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 60 g Butter, 1 EL Rohrohrzucker, 1 l Gemüsebrühe, Pfeffer
½ TL gem. Kümmel, 2 TL getr. Majoran, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Nackthaferschrot, Kräutersalz, 1 EL Petersilie, TK

Die Steckrübe schälen und würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf vergehen lassen und den Zucker darin auflösen. Die Steckrüben darin unter Wenden 3 Min. anbraten. Die Kartoffelwürfel und die Schalotten hinzufügen. Gemüsebrühe darauf gießen, mit dem Pfeffer, Kümmel, Majoran und Lorbeer würzen und zum Kochen bringen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 30-40 Min. weich kochen. 5 Min. vor Beendigung der Garzeit den Nackthaferschrot gleichmäßig auf die Steckrüben und Kartoffeln streuen, umrühren und die Flüssigkeit damit binden. Das Gemüse mit Kräutersalz abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.