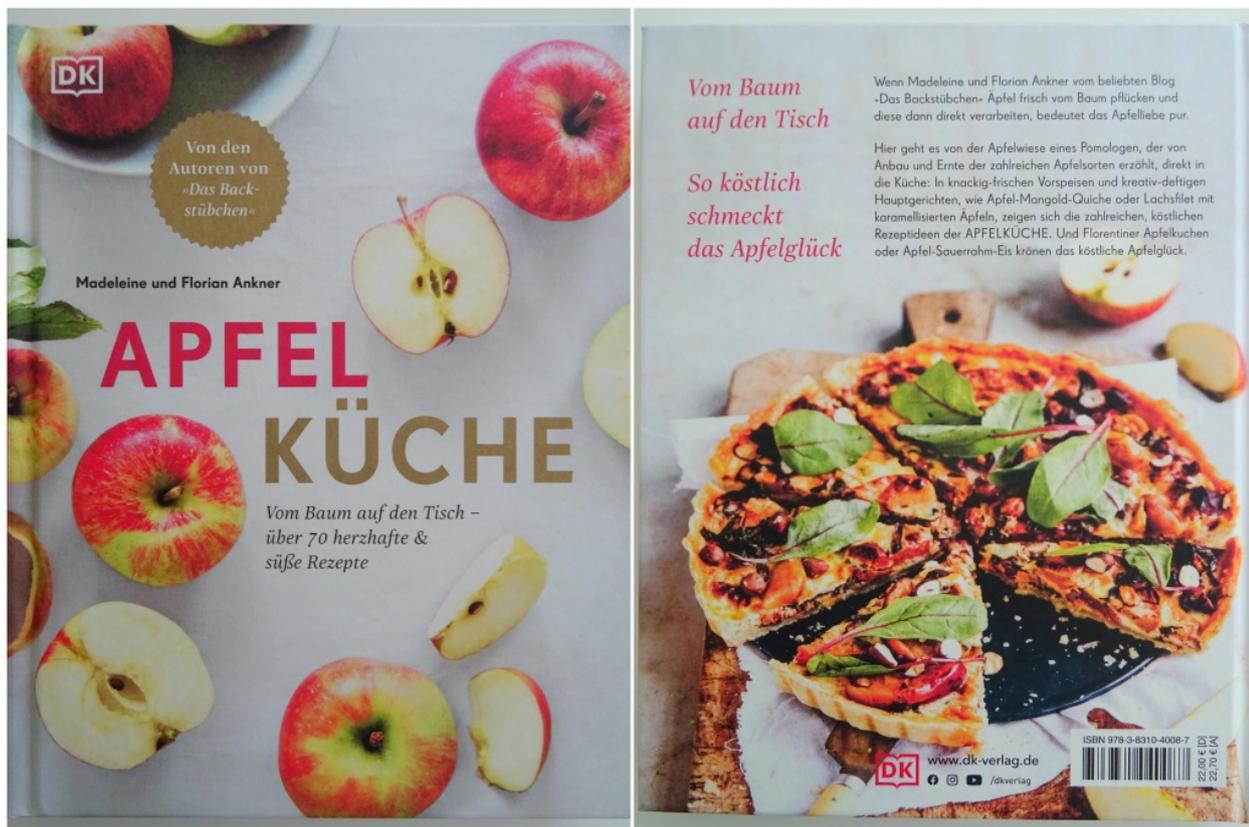


Buchvorstellung: „Apfelküche“ von Madeleine & Florian Ankner (DK)



Vor einigen Wochen flatterte ein fantastisches neues Kochbuch des DK Verlags ins Hause Naschkatze. Schon als ich das Buch online angekündigt sah, war ich verliebt.

Madeleine und Florian Ankner sind die Autoren des Blogs „Das Backstübchen“, dem ich seit Jahren folge. Die beiden machen wunderschöne Fotos und das Buch „Apfelküche“ ist ein echtes Gesamtkunstwerk geworden, finde ich.

Und mal ehrlich, wer mag keine Äpfel?

...mens und leckeres Essen gehören für uns zu Weihnachten dazu. Ein Klassiker ist eine knusprig gebratene Ente, die wir mit Äpfeln, Datteln und Maronen füllen. Dazu passen Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl (siehe Seite 66).



Gebratene Ente mit Dattel-Apfel-Maronen-Füllung

Für 4 Personen
Zubereitung: 25 Minuten
Garen: 1½–2 Stunden

Für die Ente
1 Freilandente (ca. 2,2 kg; mit Innereien)
3 Äpfel
200 g getrocknete Datteln
200 g gekochte Maronen
1 TL Anissamen
Salz
Pfeffer
2 rote Zwiebeln
5 Sternanis
2 getrocknete Chilischoten
1 TL Kardamomkapseln
1 TL gemahlener Piment
250 ml Geflügelfond

Für die karamellisierten Äpfel
1 Apfel
1 EL Öl
20 g Zucker
60 ml Patis (oder Apfelsaft)

Für die Sauce
3 Schalotten
1 EL Öl
1 TL Puderzucker
150 ml Portwein
Salz
Pfeffer
1 TL Speisestärke (nach Belieben)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Ente unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit einer Pinzette etwaige Gefiederreste entfernen. Den Bürzel (das Schwänzchen) abschneiden. Den Hals bei Bedarf entfernen. Hals und Innereien beiseitestellen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Datteln, Maronen und vier der Apfelviertel würfeln und vermengen. Mit Anis, Salz und Pfeffer abschmecken. Drei Viertel der Füllung in die Ente geben. Das untere Ende der Ente mit einem Zahnstocher verschließen. Die Keulen mit Backgarn zusammenbinden.

Die Zwiebeln vierteln und zusammen mit den restlichen Äpfeln lose in einen Bräter geben. Die restliche Füllung dazugeben und mit Sternanis, Chili, Kardamom und Piment würzen. Die Ente darauflegen und in den Ofen schieben. Ein ofenfestes Gefäß oder eine Auflaufform mit 500 ml kochend heißem Wasser füllen und auf den Backofenboden stellen. Die Ente im Ofen (unten) 1½–2 Stunden garen. Nach 20 Minuten mit etwas Geflügelfond übergießen. Vorgang

regelmäßig wieder gebraten. Die Ente ist gar, wenn am Keulenansatz der Saft klar ist.

Inzwischen den Äpfel trocken reiben und Scheiben schneiden. In einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben dazugeben. Nach 3 Minuten den Zucker darüber streuen. Patis angießen und flambieren.

Für die Sauce die Schalotten fein hacken und gebraten. Die gebratene Ente aus dem Bräter nehmen. Den Bräter mit dem Saft durch ein Sieb abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten andünsten. Den Puderzucker dazugeben und die Schalotten samt Bräter und Hals in die Pfanne geben. Mit Portwein und dem abgelaufenen Saft ablöschen und nach Belieben Stärke andicken. Dazugeben 4 EL Sauce glatt rühren, zur Sauce unter Rühren kurz aufkochen lassen. Innereien, Bürzel und Hals entfernen, die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Die Ente mit den Äpfeln und der Sauce servieren.

Das Buch bietet „über 70 herzhaft & süße Rezepte“. Madeleine und Florian verbinden mit Äpfeln ihre schönsten Kindheitserinnerungen in den Gärten ihrer Großeltern und lieben diese besondere Frucht somit nicht nur wegen ihrer Vielfältigkeit und des köstlichen Aromas.



Inhalt

Im **Vorwort** erklären die Autoren, wie dieses Buch entstanden ist, was den Blog inspirierte und was den Apfel für sie so besonders macht.

Die folgende **Einleitung** führt den Leser zu den Wurzeln des modernen Apfels und umreißt die lange Geschichte und weite Reise dieser Frucht. Von Pomologe Meinolf Hammerschmidt lernt man viel über die verschiedenen Sorten, von denen viele bereits ausgestorben sind oder gerade noch vor dem Verschwinden gerettet werden konnten. 2 Doppelseiten führen dann die bekannteren Apfelsorten auf.

5 weitere Kapitel schließen sich an: „**Vorspeisen & Snacks**“, „**Hauptgerichte**“, „**Gebäck & Kuchen**“, „**Desserts, Kleinigkeiten & Getränke**“ und „**Vorräte**“.



Jedes Rezept ist bebildert und von einigen persönlichen Worten begleitet. Die Gliederung ist klar und übersichtlich.

Kostprobe?

Unbedingt ausprobieren möchte ich den „Apfel-Bulgur-Salat mit frischen Kräutern und Feta“, den „Flammkuchen mit Apfel-Crème-fraîche, Parmaschinken und Roquefort“ und die „Apfel-Quark-Torte“.

Aber auch „Kartoffelbrötchen mit Äpfeln und Walnüssen“ klingen lecker oder das „Apfel-Zwiebel-Chutney“.



Insgesamt finde ich es großartig, wie vielseitig der Apfel in allen möglichen Rezepten Verwendung findet und wie schön die Gerichte in Szene gesetzt wurden.

Wer Apfel mag, wird dieses Buch lieben! Und sicherlich viele neue Ideen bekommen, was man mit der gesunden Frucht so alles anstellen kann!

Viel Freude beim Schmökern wünscht
eure Judith

Madeleine Ankner, Florian Ankner

[Apfelküche](#)

Vom Baum auf den Tisch – über 70 herzhaft & süße Rezepte

ISBN 978-3-8310-4008-7

192 Seiten, fester Einband

22,00 Euro