

Apfel-Scheibe, Kartoffel-Püree, Flönz, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Rotweinsauce:

1 kl. Stück Beinscheibe	1 kleine Zwiebel	1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein	150 ml Fleischfond	1 Zweig Rosmarin
Mehl	Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

150 g Kartoffeln	100 ml Sahne	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Apfelscheibe:

1 großer, süßer Apfel	1 EL Honig	2 cl Calvados
-----------------------	------------	---------------

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	Mehl	Pflanzenöl
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Flönz:

150 g Flönz	100 g Mehl	Pflanzenöl
-------------	------------	------------

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Für die Rotweinsauce:

Die Beinscheibe in Öl scharf anbraten. Zwiebel abziehen, feinschneiden, hinzugeben und ebenfalls scharf anbraten. Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und den Rosmarin Zweig dazu geben. Bis kurz vor dem Servieren köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb lassen, mit Butter und Mehl andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kräuter-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in walnussgroßen Stücken in Salzwasser kochen.

Kartoffeln abgießen, stampfen und Sahne und Butter unterheben.

Petersilie und Basilikum hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Anschließend die Kräuter unterheben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Für die Apfelscheibe:

Apfel in Ringe schneiden. Apfelfringe in Honig anbraten und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im Anschluss die Ringe melieren und in heißem Öl frittieren.

Für die Flönz:

Flönz in schräge Scheiben schneiden. Melieren und in heißem Öl frittieren.

Für die Garnitur:

Petersilienblätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Hoebertz am 20. März 2023