



Von Äpfeln & Birnen

REZEPTE UND BILDER

JOST HILLER



stills & food

TEL +49 211 85 49 560

FAX +49 211 85 49 561

BURGPLATZ 12
40213 DÜSSELDORF

www.josthiller.de

.....
represented by :

Doris Becker

Agentur für Fotografen

TEL +49 211 732 882 10
.....

DER APFEL

lat. malus domestica

ca. 20.000 Sorten weltweit



das beliebteste Obst Europas

*reich an Vitamin C und weiteren
30 Mineralstoffen*

*Familie der Rosengewächse
Ursprung in Südwestchina*

DIE BIRNE

lat. pyrus communis



schon in der Antike kultiviert

Homer's Gabe der Götter

*Multitalent in Sachen Gesundheit:
mineralstoffreich, entschlackend und entgiftend*

Karamalisierte Birnen

MIT
SERRANO-SCHINKEN

Birnen waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel einseitig in Zucker wenden und in eine heisse Pfanne geben. Wenn der Zucker karamalisiert, die Birnen wenden. Butter und Salbeiblättern zugeben. Kurz anschwanken und abkühlen lassen.

Birnen mit Schinken umwickeln und noch warm am Spiess servieren.

Zutaten für 4 Personen:

3 grosse Birnen, zB. Forelle
200 g Serrano-Schinken
4 TL Zucker
2 TL Butter
1/2 Bund Salbei



Zutaten für 4 Personen:

2 Bund Ruccola
2 Äpfel, zB. Topas
2 Ziegenkäserollen
4 EL Kürbiskerne
4 EL Zucker
Paniermehl
Kürbiskernöl
Balsamico
Parmesan
Meersalz, Pfeffer

Ruccola

MIT
ZIEGENKÄSE
UND
KARAMELISIERTEN ÄPFELN

Ruccola waschen und auf Tellern portionieren. Kürbiskerne in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Ziegenkäse in Portionen schneiden und Schnittflächen panieren, danach in Butter beidseitig je 2 Min. anbraten. Warm halten. Äpfel waschen, entkernen und achteln. Dann in einer Pfanne mit Zucker bestreuen und kurz anbraten. Äpfel mit dem Ziegenkäse auf den Tellern anrichten. Salat mit Meersalz, Pfeffer, Balsamico und Kürbiskernöl würzen. Mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan bestreuen und sofort servieren.



PFANNKUCHEN

"Altes Land"

Gesiebtetes Mehl, 2 EL Zucker, Eier, eine Prise Salz und Milch in einer Schüssel verrühren. Teig 30 Min. ziehen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Diese in eine heiße, mittelgroße Pfanne geben und mit 1 EL Zucker bestreuen. Kurz karamelisieren lassen. Speckstreifen zugeben, auf kleine Hitze schalten und mit Teig übergießen. Wenn der Teig an der Oberseite stockt, Pfannkuchen wenden und weitere 5 Min. backen. Salzen und pfeffern.

Mit weiteren gebratenen Speckstreifen und frischen Kräutern servieren.



Zutaten für 2 Personen:

150 g Mehl
200 ml Milch
4 Eier
2 Äpfel, z.B. Elstar
200 g Schinken-Speck
3 EL Zucker
Salz, Pfeffer

Himmel on Ähd

MET FLÖNZ

Kartoffeln schälen und würfeln. Äpfel schälen, entkernen und achteln. Kartoffeln in 300 ml Salzwasser kochen. Nach 10 Min. die Äpfel zugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen. Speck in einer Pfanne auslassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Speck in die Kartoffel-Apfel-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ohne Hitze ziehen lassen.

Porree in 10 cm - Stücke teilen und diese längsseits in feinste Streifen schneiden.

Diese Streifen 10 Min. in Wasser ziehen lassen. Kartoffel-Apfel-Mix mit gebratenen Blutwurstscheiben belegen und mit den Porreefäden dekorieren.

Dazu passt hervorragend ein lecker Alt.



Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln
800 g Äpfel, zB. Boskop
80 g Speck, gewürfelt
4 Lauchzwiebeln
1 Ring Rhein. Blutwurst
1 Bund Petersilie
1/2 Stange Porree
Salz, Pfeffer

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken
4 Äpfel zB. Jonagold
4 Zwiebeln
1 Bund Thymian
500 ml Cidre
2 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Bretonischer SCHMORBRATEN



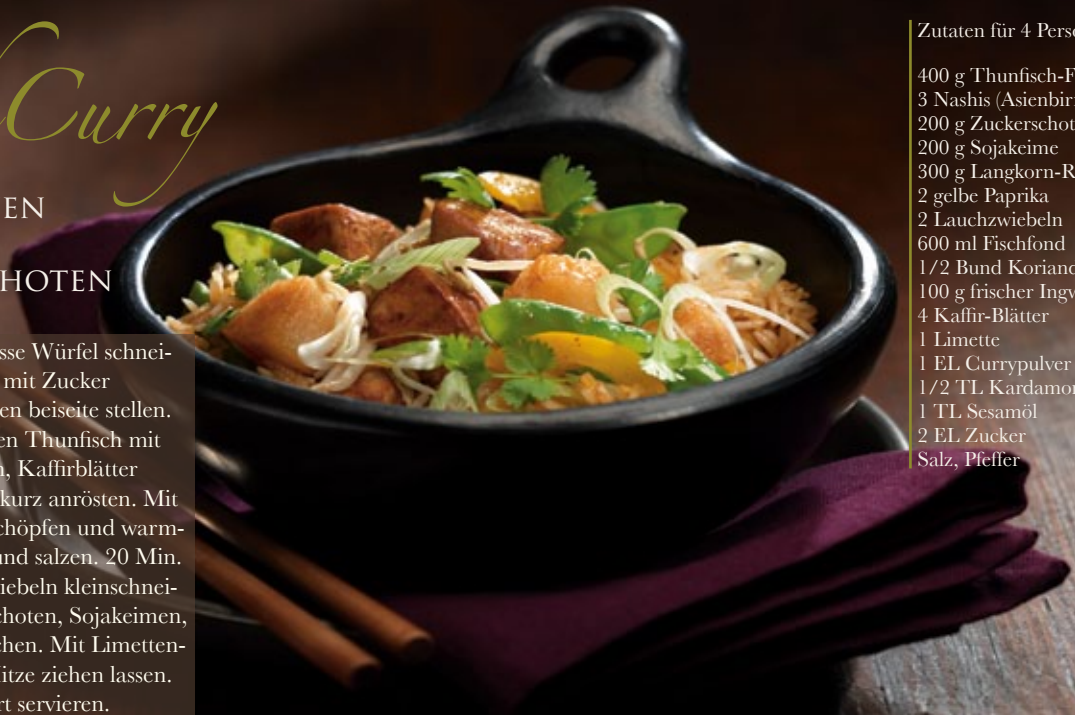
Nackenstück mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer einreiben. Zwiebeln schälen und vierteln. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Olivenöl in den Bräter geben und das Bratenstück auf einigen Thymianästen im Bräter platzieren. Zwiebeln und Äpfel um den Braten verteilen und mit dem Cidre begiessen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° C eine Stunde schmoren. Nach der halben Garzeit wenden und danach regelmässig mit Bratensud begiessen. Mit frischem Thymian anrichten.

Dazu passt frisches frz. Landbrot und eiskalter Cidre.

Thunfisch Curry

MIT
NASHI-BIRNEN
UND
ZUCKERSCHOTEN

Birnen schälen, entkernen und in grosse Würfel schneiden. In eine heisse Pfanne geben und mit Zucker bestreuen. Goldbraun anbraten. Birnen beiseite stellen. In einem grossen Topf den gewürfelten Thunfisch mit Sesamöl anbraten. Curry, Kardamom, Kaffirblätter und geriebenen Ingwer zugeben und kurz anrösten. Mit Fischfond ablöschen. Fischstücke abschöpfen und warmhalten. Den Reis in den Fond geben und salzen. 20 Min. köcheln lassen. Paprika und Lauchzwiebeln kleinschneiden und zusammen mit den Zuckerschoten, Sojakeimen, Fisch und Birnen unter den Reis mischen. Mit Limettensaft abschmecken und 5 Min. ohne Hitze ziehen lassen. Bestreut mit frischem Koriander sofort servieren.



Zutaten für 4 Personen:

400 g Thunfisch-Filet
3 Nashis (Asienbirne)
200 g Zuckerschoten
200 g Sojakeime
300 g Langkorn-Reis
2 gelbe Paprika
2 Lauchzwiebeln
600 ml Fischfond
1/2 Bund Koriander
100 g frischer Ingwer
4 Kaffir-Blätter
1 Limette
1 EL Currypulver
1/2 TL Kardamom
1 TL Sesamöl
2 EL Zucker
Salz, Pfeffer

Linsensuppe

MIT
KREUZKÜMMEL, KAROTTE
UND APFEL

Gewürfelte Zwiebeln, Kreuzkümmel und Sesamöl in einen grossen Topf geben und erhitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind mit dem Gemüsefond ablöschen. Linsen und geraspelte Karotten in den Fond geben und 10 Min. kochen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Äpfel in feine Streifen raspeln und mit dem Saft einer halben Zitrone vermengen. Suppe in Schalen füllen und jeweils reichlich Apfelstreifen darauf geben. Mit zerdrückten Roten Beeren bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rote Linsen
300 g Karotten
3 Äpfel, zB. Elstar
2 TL Kreuzkümmel,
gemahlen
1,2 l Gemüsefond
2 Zwiebeln
2 EL Sesamöl
1/2 Zitrone
1 TL Rote Beeren
Meersalz, Pfeffer



Zutaten für 4 Personen:

4 grosse Äpfel,
zB. Jonagold
200 g Ital. Mandelkekse
2 EL Honig
4 EL Rum
2 EL Mandelstifte



Bratapfel

MIT
MANDELKEKSFÜLLUNG

Äpfel gründlich waschen und das obere Drittel abschneiden. Die Kerngehäuse vorsichtig ausschneiden. Kekse zerkleinern und mit Honig, Mandelstiften und Rum gut vermengen. Die Äpfel mit der Masse füllen und mit den abgeschnittenen Apfeldritteln bedecken. In feuerfesten Formen im Backofen bei 200° C 30 Min. garen. Heiss servieren.



Tiramisu

MIT CALVADOS

Zutaten für 6 Personen:

4 Eier
150 g Zucker
500 g Mascarpone
2 Pack. Löffelbiscuits
2 Äpfel, zB. Elstar
100 ml Calvados
200 ml Apfelsaft
Kakaopulver

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit 2 EL Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Mit Calvados und Saft ablöschen. Abkühlen lassen. Danach die Apfelstücke abschöpfen und dann den Saft und die Stücke kaltstellen. Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb mit Zucker zu einer Creme schlagen. Mascarpone unterrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Löffelbiscuits in eine passende Form legen. Mit einer Schicht aus Apfelstückchen bedecken und mit der Calvados-Saft-Mischung reichlich beträufeln. Dann mit einer Schicht Ei-Mascarpone bedecken. Erneut mit Biscuits belegen und diese beträufeln. Diese wiederum mit Ei-Mascarpone überziehen. Zum Schluss mit den restlichen Apfelstückchen dekorieren und mit Kakao bestäuben. Gekühlt mind. 3 Stunden ziehen lassen.

TARTE *Tatin*

Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker und Butter zu Streuseln kneten. Verrührtes Ei zugeben und zu einem Teig kneten. In Folie verpackt eine Stunde kühlen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Wenn sich der Zucker braun färbt Äpfel und Butter zugeben. Mehrfach wenden und mit Calvados ablöschen. Karamalisierte Äpfel in feuerfesten Formen schichten und abkühlen lassen. Gekühlten Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen und damit die Äpfel in den Formen luftdicht verschliessen. Im vorgeheizten Ofen 40 Min. bei 200° C backen. Noch warm stürzen und servieren.

Zutaten für 4 Personen:

2 - 3 Eier
200 g Zucker
200 g Mehl
40 g Butter
50 ml Calvados
1 Ei
1 Pack. Vanillezucker



*... leckere Bilder
gibt's bei mir,
gutes Obst bekommt
ihr hier:*

Gut Hombroich

*Familie Fleuster
41472 Neuss
Tel: 02182 - 1428*

An der L 201 zwischen Holzheim und Kapellen,
direkt neben der Museums-Insel Hombroich



