

**Christian Henze**  
**Pikanter Bratapel mit Kartoffel-Käse-Creme**  
**und Schweinelende**

**Montag, 9. Dezember 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Feine Küche**

**Zutaten:**

300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
150 ml	Milch
100 g	Butter
100 g	Camembert
4	Äpfel, mittelgroß (z.B. Boskop)
100 ml	Apfelsaft
100 ml	weißer Traubensaft
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
1	Zimtstange
4 Zweige	glatte Petersilie
600 g	Schweinelende, küchenfertig pariert
100 g	Bacon (Frühstücksspeck) in Scheiben
etwas	Sonnenblumenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abgießen.
2. Inzwischen die Milch in einem Topf erwärmen. Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse drücken, zur Milch geben. Butter zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem feinen Püree verrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Käse fein würfeln und unter das Püree heben. Mit Salz abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Äpfel waschen, gründlich trockenreiben und von jedem Apfel jeweils an der Unterseite eine dünne Scheibe abschneiden, so dass der Apfel gut auf einer geraden Fläche stehen kann. Jeweils einen Deckel abschneiden und mit Hilfe eines Kugelausstechers die Äpfel aushöhlen.
6. Die Äpfel mit dem Püree füllen, in eine feuerfeste Form setzen. Apfel- und Traubensaft mischen und angießen. Lorbeerblatt, Gewürznelken und Zimtstange zugeben.
7. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben, Äpfel ca. 20 Minuten schmoren.
8. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
9. Fleisch kalt waschen, trocken tupfen. Bacon und Schweinelende in Streifen schneiden.
10. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise kräftig von allen Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Baconstreifen zugeben und mitanbraten.

11. Zum Anrichten die Bratäpfel auf vorgewärmte Teller setzen, mit der Fleisch-Speck-Mischung umlegen und mit Petersilie bestreut servieren.

Pro Portion: 815 kcal / 3425 kJ  
42 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß, 52 g Fett