



Folge 2

SAUERGRAUECH-APPLE-PIE MIT APFELSCHALEN-JOGHURT-GLACE

In Folge 2 besuchen wir Peter Zahner in Mostindien, wie die traditionelle Obstbauregion in St.Gallen und Thurgau genannt wird. In seinem Hochstamm-Obstgarten stehen rund 100 verschiedene, teilweise seltene Apfelsorten. Anna erfährt von Peter aber auch einiges über die unzähligen Insekten-, Vogel- sowie fünf Fledermausarten, die rund um den Bauernhof leben.

REZEPT VON ANNA PEARSON

Das wichtigste für diesen echten amerikanischen Apple Pie sind natürlich die richtigen Äpfel. Peter Zahners Sauergrauech eignen sich perfekt. Auch die Champagner Reinette passt hervorragend. Wer diese Sorten nicht bekommen kann, lässt sich auf dem Markt oder im Hofladen von einem Obstbauern beraten. Ideal ist ein würziger, leicht säuerlicher Apfel, der beim Kochen nicht zerfällt. Was mir an diesem Rezept besonders gut gefällt: Alles vom Apfel wird verwendet. Die Schnitze gehen auf den Teig und aus den Schalen und Kerngehäusen entsteht ein aromatisches Püree, das zu einer feinen Glace verarbeitet wird. Das Schweineschmalz im Pie-Teig sorgt für eine besonders mürbe Konsistenz und guten Geschmack, kann aber auch durch Butter ersetzt werden.

Glace

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und beiseite stellen. Die Apfelschalen und das Kerngehäuse (die Stiele wegwerfen) in eine Pfanne geben. Zucker, Zitronensaft, Wasser, das ausgekratzte Vanillemark und den aufgeschnittenen Vanillestängel zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis alles weichgekocht ist. Den Vanillestängel entfernen, die Masse in ein schmales, hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer so fein wie möglich pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen, die Rückstände wegwerfen. Vollständig abkühlen lassen. Den Rahm leicht aufschlagen, mit dem Joghurt mischen und das Püree unterziehen. Die Masse für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach in einer Glacemaschine gefrieren. Die fertige, noch ziemlich

Ca. 10 Portionen

Glace

Schalen und Kerngehäuse von 1 kg Äpfeln
80 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2,5 dl Wasser
1 Vanillestängel
200 g Joghurt nature
2 dl Vollrahm

Apple-Pie-Füllung

1 kg Äpfel
½ TL Zimt
80 g brauner Zucker
2-3 EL Mehl
1 EL Butter

Apple-Pie-Teig

400 g Mehl (z.B. 300 g helles Dinkelmehl und 100 g Buchweizenmehl)
¾ TL Salz
130 g eiskalte Butter
70 g Schweineschmalz
ca. 4 EL kaltes Wasser

weiche Glace in ein Gefäss füllen und vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen und mehr gefrieren lassen. Falls die Glace später serviert wird, 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank leicht antauen lassen.

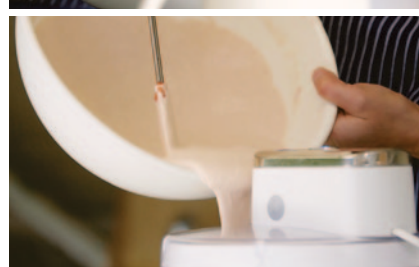
Apple-Pie-Füllung

Die Apfelviertel in Scheiben schneiden und in einer grossen Schüssel mit Zimt, Zucker und Mehl mischen.

Apple-Pie-Teig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Schmalz zum Mehl geben. Mit den Händen die Butter und das Schmalz in das Mehl reiben, bis alles zu kleinen Streuseln verarbeitet ist. Etwas Wasser (zunächst nur 2 EL, wenn nötig mehr) zugeben und alles zu einem Teig zusammenfügen, dabei möglichst wenig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Teig in zwei Portionen teilen – $\frac{2}{3}$ für den Boden, $\frac{1}{3}$ für den Deckel. Die grössere Portion bemehlt auf einem Stück Backpapier auswallen. Das Teigstück muss gross genug sein, um den Boden der Kuchenform auszukleiden, sodass der Teig auf den Seiten ca. 1 cm überlappt. Den Teigboden mithilfe des Backpapiers sorgfältig in die Kuchenform legen, die Füllung daraufgeben und die Butter als Flöckchen darüberstreuen. Die zweite Portion Teig ebenfalls gross genug auswallen, um den Pie damit zu bedecken. Mit einem Messer den Teig dekorativ viermal einschneiden und über die Füllung legen. Die von Boden und Deckel überlappenden Teigränder gut zusammendrücken und danach mit einer Schere gleichmässig zuschneiden. Den Pie im heissen Ofen ca. 50 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen und noch warm mit der Glace oder alternativ mit etwas Sauerrahm servieren.



Mit Unterstützung von:

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit
unterstützt dieses Projekt.



Schweiz. Natürlich.

Die Arbeit von Hochstamm Suisse unterstützen: Gönnen Sie sich Genuss

Mit grosser Leidenschaft setzen sich Produzenten und Verarbeiter von Hochstamm Suisse für die Erhaltung unserer Hochstamm-landschaften ein. Aus ihrem Obst entstehen Produkte aus der Natur: auf hohen Leitern geerntet, schonend und naturbelassen verarbeitet, natürlich und -gesund.

Mit dem Kauf von Hochstamm Suisse Produkten tragen Sie dieses Engagement mit.

Damit mehr Genuss von stolzen Bäume mit Tradition auf Ihren Tisch kommt.

