

Gerhardts Rezept des Monats

Rucola mit karamellisierten Apfelspalten

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und achteln, das Kerngehäuse herausschneiden.
2. Den Zucker in einem kleinen Topf langsam schmelzen und goldbraun werden lassen, die Butter dazugeben und mit dem Rivaner und dem Traubensaft ablöschen. Wenn sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat und der Karamell dickflüssig eingekocht ist, die Apfelspalten dazugeben und bissfest kochen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
4. Den Rucola putzen und waschen, trockenschleudern und auf vier Tellern verteilen.
5. Den Parmesankäse mit der Küchenreibe grob hobeln.
6. Das Fladenbrot 2 Minuten im Backofen knusprig werden lassen.
7. Den Traubenlikör in die Karamelläpfel geben und kurz verrühren.
8. Die Äpfel mit der Karamellsauce auf dem Salat verteilen.
9. Den geriebenen Parmesankäse und etwas Balsamico-Essig darüber geben.
10. Dazu das Fladenbrot reichen.

Unser Tipp: Die karamellisierten Äpfel sind zusammen mit Vanille-Eis ein toller Nachtisch.

Zutaten für 4 Personen

- 5 Bund Rucola Salat
- 100 g junger Parmesan am Stück
- 2 EL milder Balsamico-Essig
- 2 Granny Smith-Äpfel
- 100 g Zucker
- 0,1 l Rivaner
- 0,1 l Traubenlikör
- 0,1 l Traubensaft
- 1 EL Butter
- 1 türkisches Fladenbrot

Gerhardts Weinempfehlung

Ein trendiger Sommersalat mit vielseitigem Geschmacksspektrum; scharf von würzigem Rucola und Parmesan, süßsauer von karamellisierten Äpfeln, dazu Trauben-süß. Junge Rivaner duften zwar nach grünem Apfel, doch hier passen nur reife, kräftige und restsüße Ortega in Spät- und Auslesequalität.

