

Zutaten

- 2 Äpfel (Braeburn)
- 1 EL Calvados
- 1 großer Zweig Rosmarin
- 8 Scheiben Serrano Schinken
- Kleine Holzspieße
- Bruschetta mit roter Zwiebelmarmelade:
- 4 Scheiben Baguette (1 cm dick geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 5 mittelgroße Rote Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 cl Balsamico Essig
- 0,2 L Hühnerbrühe
- 1 L schwarzes Johannisbeergelee
- Parmesanspäne

Vorspeise

Gebratene Äpfel mit Rosmarin & Serrano

Entdecken Sie unser Rezept für gebratene Äpfel mit Rosmarin und Serrano. Jetzt nachkochen und Ihre Gäste begeistern! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Äpfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Nadeln vom Rosmarin abzupfen, fein hacken. Apfelviertel in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren, mit Calvados ablöschen. Apfelspalten in die Pfanne geben und 2-3 Minuten garen, Rosmarin dazugeben, herausnehmen. Apfelspalten auf einer Platte anrichten. Schinkenscheiben dritteln, je 1 Stück auf jede Apfelspalte geben und einen Holzspieß hinein stecken.
2. Die Baguettenscheiben auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad im Ofen für 5 Minuten leicht knusprig backen, anschließen mit der Knoblauchzehe einreiben.
3. Die roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3 mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne mit einem bisschen Olivenöl leicht anschwitzen. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig

ablöschen. Johannisbeergelee hinzugeben und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Nun die Zwiebeln ohne Deckel weichkochen, bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Zwiebelmasse auf die Baguettescheiben geben und gehobelten Parmesan darauf verteilen. Im vorgewärmten Ofen nochmals für 2 Minuten aufwärmen.