



APFEL SEEROSE

Bei der Staatsmeisterschaft 2020 in Hartberg in der Steiermark haben wir unsere Nachspeise vom Grill aufgetischt.

ZUTATEN

3 rote Äpfel (säuerlich)
1 Packung Blätterteig
2 Esslöffel Zucker
1 Paket Vanille Zucker



ZUBEREITUNG

- 1.) Äpfel halbieren und entkernen, anschließend in ca. 2 – 3 mm Dicke Scheiben schneiden.
In der Zwischenzeit einen Kochtopf mit Wasser, einer ausgepressten Zitrone und etwa 2 Esslöffel Zucker zum Kochen bringen und die Apfelscheiben etwa 2-3 Minuten weichkochen.
Anschließend die Apfelscheiben auf einem Küchenkrepp abrinnen und abkühlen lassen.
- 2.) Den Blätterteig ausrollen und in ca. 2 cm Breite Streifen schneiden.
Diese Streifen mit Vanillezucker betreuen und anschließend die halben Apfelscheiben so auf die Blätterteigstreifen auflegen, dass die Rundung Scheiben oben über den Teig hinausragt.
Jetzt die Blätterteigstreifen einrollen und somit stehen die Apfelscheiben oben wie Rosenblätter heraus. (Am besten eine Hand an den Apfelhälften behalten, damit diese beim Rollen nicht nach oben herausrutschen)
- 3.) Entweder die gerollten Rosen in eine Muffinform, damit diese nicht auseinanderfallen,
oder das Ende des Blätterteigstreifens richtig fest andrücken und ohne Form auf dem Pizzastein am Grill backen.



Temperatur und Backzeit:

Grill: Unbedingt bei indirekter Hitze für ca. 40 – 45 Min grillen.

Backrohr: Umluft 200°Grad ca. 40 - 45 Min backen.

Eventuell nach ca. 25 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Apfelscheiben nicht verbrennen.



(Ich persönlich finde das die Rosen schöner sind, wenn sie ohne Form gebacken werden)

Hilfsmittel: Grill mit Pizzastein + Packpapier, Backrohr

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 35 – 40 Min

Grillmethode: indirekt, ca. 180 – 200 Grad

Schwierigkeit: Mittel

Apfel – Seerose:



Zutaten:

Zubereitung:



auf Zitronengras-Stängel

ZUTATEN

- 4 Hühnerschnitzel
- 2 EL Rote Currypaste (mild)
- ½ Dose Kokosmilch
- ½ TL Ingwer klein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 TL Tandoori Gewürzmischung
- 1 TL Grillhähnchengewürz
- 1 TL Limettensaft und Abrieb einer ½ halber Limette

Zubereitung

1. Aus den Zutaten eine Marinade mischen, und die Schnitzel in Streifen schneiden und mind. 1 Stunde einige Zeit marinieren.
2. Zitronengrassängel leicht klopfen und anspitzen
3. Wellig die Streifen aufspießen
4. Auf direkter Hitze (220 Grad) kurz grillen
5. Mit Erdnuss Soße anrichten.