



Raffiniertes

Himmel und Erde

Zutaten

für 4 Portionen

für das Apfel-Zwiebel-Kompott

2 Äpfel, säuerlich
2 Zwiebeln
1 EL Butter
50 g Mehl
Thymian
Paprikapulver
Öl

für die Zwiebel-Soße

1 Zwiebel
50 ml Sahne
50 ml Gemüsebrühe
30 g Senf
Öl
Salz
Pfeffer

für dem Halloumi

200 g Halloumi
1 Ei
1 TL Butter
Paprikapulver
Paniermehl

für das Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln,
mehligkochend
175 ml Milch
30 g Butter
Salz
Muskat

Zubereitung

Apfel-Zwiebel-Kompott

Äpfel und Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden, mit Thymian bestreuen, anschließend Mehl und Paprikapulver vermischen und darin Äpfel und Zwiebeln wenden. Bei mäßiger Hitze in Öl anbraten. Butter dazugeben und die Ringe durchbraten lassen.

Zwiebel-Soße

Für die Sauce Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Gemüsebrühe, Senf und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Halloumi

Halloumi in Scheiben schneiden und diese erst mit Paprikapulver würzen, dann in Ei und mit Pankomehl panieren. In Öl anbraten. Auch hier etwas Butter für den Geschmack dazugeben.

Kartoffelpüree

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Milch und der Butter zu Kartoffelpüree machen. Mit Muskat würzen.

Brennwert: 2.169 kJ, 518 kcal · Zeit: ¾ Stunde