



Räucheräpfel mit Roquefort von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Räucherapfel

100 g Haselnüsse
1 Zitrone (unbehandelt)
200 g Roquefort
4 säuerliche Äpfel z.B. Boskop
Buchenholzspäne oder Räucherchips für den Grill

Salat

100 g Roquefort
30 ml Weißweinessig
30 ml Olivenöl
1 EL grober Senf
1 EL Honig
2 EL saure Sahne
1 Radicchio
50 g Apfelchips

Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Zuerst die Füllung vorbereiten. Hierzu die Haselnüsse trocken auf dem Grill oder im Backofen bei 200 Grad rösten. Etwas abkühlen lassen, dann lässt sich die Schale ganz einfach durch das Reiben zwischen den Händen entfernen. Die Schalen aufbewahren. Die Haselnüsse grob anstoßen und zusammen mit etwas Zitronenabrieb in eine Schale geben. Den Roquefort grob zerteilen und mit Pfeffer zu den Haselnüssen geben. Mit einer Gabel zu einer homogenen Masse verkneten.

Um die Äpfel zu füllen, die Kappen abschneiden und die Kerngehäuse ausstechen. Das Innere weiter ausschaben, sodass Platz für die Füllung entsteht. Dabei darauf achten, dass die Wände nicht zu dünn werden. Das entnommene Fruchtfleisch beiseitestellen und mit etwas Zitronensaft vermischen.

In den entstandenen Hohlraum nun die Füllung geben und die Äpfel auf dem Grill mit Deckel platzieren. Daneben eine Metallschale mit Räucherchips und den abgelösten Haselnusschalen stellen, anzünden und glimmen lassen. Mit einer weiteren Schale mit Wasser für ausreichend Luftfeuchtigkeit sorgen. Etwa 20 Minuten grillen, bis die Äpfel die gewünschte Konsistenz haben und der Roquefort geschmolzen ist.

Für das Salatdressing Roquefort mit dem übrigen Zitronensaft, Essig, Öl, Senf und Honig in einen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Konsistenz und Intensität über die Zugabe von saurer Sahne steuern. Dieses Dressing schon über das entnommene Fruchtfleisch geben. Den Radicchio halbieren, den Strunk keilförmig entfernen und den Salat in feine Streifen schneiden. Zum Dressing geben, aber erst kurz vor dem Servieren marinieren.

Die Räucheräpfel zusammen mit dem Salat und einigen Apfelchips servieren.