

**REZEPTE**  
**ZURÜCK ZUR NATUR**  
**WIEN, 18. Dezember 2021**

**Erdäpfel-Kürbis-Bällchen mit Koriandergrün und Lauch auf karamelisiertem Apfel-Rotkraut, pikantem Mohnmiso-Bratapfel-Topping und Asiasalatmix in Kürbiskernöl Marinade, geröstete Kürbiskerne, Senfkeimlinge und Ringelblumen-Blütenblätter**  
von Judith Ausserbrunner

Zunächst alle frischen Zutaten waschen.

Rotkraut in Streifen, Kürbis (z.B. Hokkaido) würfelig schneiden, beides getrennt bei ca. 180°C ohne Öl und ungesalzen ins Backrohr, bis das Kraut und der Kürbis weich sind, Röstaromen entwickelt und zu duften beginnen.

Inzwischen mehlig Erdäpfel (geschält) würfelig schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Für das Apfel-Rotkraut rote Zwiebel längs halbieren, schälen und in Streifen schneiden, mit Olivenöl (sollte hitzebeständig sein), etwas Chili und "Ajowan" bzw Königskümmel je nach Geschmack, anbraten, geröstetes Rotkraut und feingewürfelte Apfelstücke dazu und mit haugemachtem Apfelmus karamellisieren. Zum Schluss mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Erdäpfel-Kürbis-Bällchen Lauch in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten; weich gekochte Erdäpfel, Kürbistücke, Lauch und grob gehacktes Koriandergrün abmischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Bällchen mit einem Eiscremeportionierer formen und neben dem Apfel-Rotkraut auf dem Teller positionieren.

Für den pikanten Bratapfel öö. Mohnmiso (LUVI Fermente) mit geschmacklosem Öl z. B. Rapsöl, geriebenen Mohn, Cayennepfeffer, etwas Tamarisauce (nicht zu viel, sonst zu salzig) abmischen und die vorher entkernten Äpfel füllen. Im Backrohr bei 180°C Umluft braten.

Marinade für Asiasalatmix:  
Kürbiskernöl, Rotweinessig (mild, süßlich), Salz, Pfeffer

## **Brioche-Scheiterhäufchen mit Apfel, gerösteten Haselnüssen und Lebkuchengewürz**

Trockene Brioche-Kipferl zerkleinern, Äpfel grob reiben, Äpfel und geriebene, geröstete Haselnüsse zu den Kipferln geben; inzwischen für jedes Kipferl ein ganzes Ei und Kokosmilch aufschlagen, mit Staubzucker, Zitronensaft und Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Kipferl-Apfel-Haselnuss Masse verrühren.

In Formen füllen, bei 175°C ca. 25-30 Min backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Apfel-Halbmond-Scheiben sowie Blüte (Stiefmütterchen) dekorieren.