



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

So sehen Sieger aus! Die 3 besten Apfelrezepte des Gewinnspiels „Kiste-gegen-Rezept“ und die Köpfe dahinter!

Am 11. Januar, dem „Tag des Deutschen Apfels“ rief der BVEO zu einem dreiwöchigen Gewinnspiel auf. Gesucht wurden die liebsten Apfelrezepte der Deutschen.

Berlin, 27. März 2017. Die Resonanz war überwältigend. Bis zum 31. Januar wurden Hunderte großartiger Apfel-Rezepte eingereicht. Alles andere als eine leichte Entscheidung für die Jury bestehend aus BVEO-Chef Dr. Christian Weseloh, Kult-Food-Blogger Hendrik Haase und dem Küchendirektor des InterContinental Berlin Alf Wagenzink, die sich auf die drei besten kulinarischen Apfel-Kreationen einigen musste!

Als Gewinn winkte den exzellenten Hobby-Köchinnen und -Köchen ein Erlebniswochenende in Berlin, mit Urkunden-Übergabe in der BVEO-Zentrale am Brandenburger Tor und einem alles andere als flüchtigen Blick hinter die Kulissen der Berliner Spitzengastronomie. Denn gemeinsam mit **Küchenchef Daniel Kuhlmeier** haben die Gewinner ihre Apfel-Köstlichkeiten in der Profi-Küche des **Mövenpick Hotels Berlin** nachgekocht!

Dr. Christian Weseloh, Geschäftsführer der BVEO, äußert sich begeistert: „Die Gewinner-Rezepte sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch noch unglaublich lecker! Es war großartig, dass wir die kreativen Köpfe hinter den Rezepten jetzt in Berlin persönlich kennen lernen durften. Wir hoffen, dass Ihnen der Besuch der Verbands-Zentrale und die Privat-Führung durch eine der architektonisch interessantesten Adressen im politischen Zentrum Berlins ebenso viel Spaß gemacht haben wie uns.“

Und das sind die Gewinner - allesamt aus Baden-Württemberg! – und ihre fantastischen Apfel-Rezepte: ein frisches Rohkostgericht, eine köstliche Hauptspeise und eine delikater Kuchen! ►

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de



© BVEO



© BVEO

Geschichtete Apfelköstlichkeit à la Silke N.

Zutaten

- 3 große Äpfel • 2 Stangen Sellerie • 1/2 Fenchelknolle • 1 große Möhre
- 1 reife Mango • 4 geräucherte Forellenfilets • 100 g Pumpernickel-Brot
- 2 EL Zitronensaft **Dressing:** • 150 g Sahnemeerrettich • 350 g Naturjoghurt 3,5% Fett • Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle • einige zerstoßene Pfefferbeeren • 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas • 1 TL gekörnte Brühe **Deko:** • Mandeln • Cocktailltomaten • Radieschensprossen • frischer Dill

Zubereitung

Von den Äpfeln Kerngehäuse entfernen, dann mit der Schale in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sellerie, Möhre und Fenchel putzen und raspeln. Mangofleisch vom Kern lösen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles miteinander vermengen. Von den Forellenfilets die Haut entfernen und dann den Fisch mit einer Gabel grob zerkleinern. Für das Dressing Meerrettich, Joghurt, Preiselbeeren, gekörnte Brühe und Gewürze gut verrühren. Nun zuerst Salat, dann Fisch, dann Pumpernickel und zum Schluss nochmal Salat in dekorative Gläschen schichten. Dressing drüber geben. Obenauf eine Deko aus Mandelkernen, Sprossen, Tomaten und Dillzwiebeln platzieren.



© BVEO

Apfeltower mit Spinat-Schlemmerhaube à la Inge E.

Zutaten

- 1 schöner Apfel • 2 Kartoffeln, möglichst rund • 2 EL Rosinen
- 3 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt • 1 Knoblauchzehe • 2 EL Pinienkerne • 250 g frischer Spinat, oder Tk-Spinat • 1 EL Balsamico
- Olivenöl • Sherry • etwas Zimt • einige Scheiben Pancetta (Speck)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rosinen in Sherry 30 Minuten einweichen, Tomaten in feine Würfel schneiden, Knoblauch pellen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in etwa 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden. Ofen auf 230 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben nebeneinander auslegen, mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 - 20 Minuten backen bis sie leicht knusprig sind. Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten. Spinat von Stielen befreien, Öl erhitzen, Knoblauch sanft anbraten, Spinat und abgetropfte Rosinen dazu geben, bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten, salzen und pfeffern, dann mit 1 EL Balsamico ablöschen, Tomaten und Pinienkerne dazu geben und mit etwas Zimt abschmecken. Apfel vom Kerngehäuse befreien und in 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl weich braten. Pancetta in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Kartoffel- und Apfelscheiben abwechselnd zu Türmchen aufschichten und vorsichtig Spinatmischung obenauf setzen, zu jedem Türmchen 1 - 2 Pancetta-Scheiben geben und sofort servieren. Ergibt 4 Türmchen. ►



© BVEO



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Apfelrufrttorte mit Schokoladen-Chilicreme à la Kerstin M.

Zutaten

Schokoladenbiskuit: • 6 Eier getrennt • 150 g Zucker • 100 g Mehl

- 30 g Stärkemehl • 30 - 40 g Kakaopulver
- Schokoladen-Chilicreme:**
- 200 g Sahne • 4 Eigelb • 40 g brauner Zucker • 200 g Zartbitterschokolade • 1 Chilischote
- Apfelrufrtcreme:** • 4 Äpfel • Zucker • ½ Vanilleschote • 90 g Sahne • 4 Eigelb • 2 Blatt Gelatine • 50 g kaltes Wasser
- 550 g Sahne

Zubereitung

Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit den restlichen 100 g Zucker steif schlagen und unter die Eigelb-Creme heben. Mehl mit

Kakao und Stärke mischen, sieben und unter die Eigelb-Creme heben. Bei 175 Grad für 35 - 40 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen. einmal durchschneiden.

Chilischote ganz fein hacken, mit Sahne und Zucker einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, sodass keine Chilischoten mehr darin bleiben. Die Sahnemasse zusammen mit den Eigelben bei geringer Temperatur und unter ständigem Rühren langsam auf dem Wasserbad eindicken. Die dunkle Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die warme Sahnemasse vorsichtig unter die geschmolzene Kuvertüre geben und beide Massen sorgfältig miteinander vermischen.

Die Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, klein schneiden, mit etwas Wasser weich dünsten und zu Apfelmus pürieren. Sahne, Vanillemark und Zucker in einem Topf erwärmen. Wenn die Masse lauwarm ist, die Eigelbe hinzugeben und die Masse bei geringer Temperatur unter ständigem Rühren eindicken, ohne dass sie gerinnt. Apfelmus unterrühren. Die Apfelrufrtcreme sofort vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen, mit und mit Folie bedeckt eine Stunde lang im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen. Die Sahne mit einem Stabmixer aufschlagen. Gelatineblätter ausdrücken und in einem Topf erwärmen. Die flüssige Gelatine unter die Apfelrufrtcreme rühren und die gesamte Masse unter die geschlagene Sahne heben.

Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Schokoladen-Chilicreme auf den Tortenboden streichen, die Apfelrufrtcreme darüber streichen. Circa vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Namen der Gewinner, sowie alle Informationen, Rezepte und Bilder sind unter [Deutsches Obst und Gemüse](https://www.deutsches-obst-und-gemuese.de) abrufbar. Apfelliebhaber finden hier außerdem viele praktische Tipps und Rezeptideen rund um das Lieblingsobst der Deutschen. Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern an presse@deutsches-obst-und-gemuese.de, wenden. ▶



© BVEO



© BVEO



© BVEO



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Pressekontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2