Äplermagronen mit Apfelmus

Zutaten

500 g fest kochende Kartoffeln
7 dl Salzwasser, siedend
250 g Äplermagronen
2 dl Rahm
0.25 TL Muskat
Wenig Pfeffer
200 g rezenten Bergkäse, gerieben
Bratbutter
2 Zwiebeln in Ringen
2 EL Knöpfmehl oder Mehl
1 kg Äpfel z.Bsp. Boskoop
2 dl Wasser
3 EL Zucker
1 Bio-Zitrone, 2 Streifen dünn abgeschälte Schale und 2 EL Saft

Zubereitung

1. Ofen auf 100 Grad vorheizen, Form vorwärmen
2. Kartoffeln offen ca. 5 Min. kochen. Magronen begeben, al dente kochen, sodass die Flüssigkeit knapp aufgesogen ist.
3. Rahm über die Kartoffeln und Teigwaren giessen, würzen. Lagenweise mit dem Käse in die Form füllen, mit Käse abschliessen.
4. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln mit dem Mehl mischen, abschütteln, portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. Auf Haushaltspapier warm stellen

6. Äpfel mit Schale und Kerngehäuse vierteln. Wasser mit Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, Äpfel begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Äpfel mit der Flüssigkeit durchs Passe-vite direkt in eine Schüssel treiben, auskühlen
7. Apfelviertel mit Zucker, Zitronenschale und -saft 10 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer weich garen.