

Apfel-Scheiben mit Zimt-Soße

Für 2 Personen

2 Äpfel, rot, Cox	2 EL Wild-Preiselbeeren	20 g Butter
1 Ei	150 g Crème-fraîche	2 EL Calvados
1 Bund Zitronenmelisse	2 TL Zimt, gemahlen	3 EL Zucker

Das Ei mit der Crème-fraîche und zwei Esslöffeln Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen lassen. Anschließend einen Teelöffel Zimt und den Calvados hinzugeben. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den restlichen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelscheiben zugeben und von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Die Apfelscheiben mit den Wild-Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit Zimt und Zitronenmelisse garnieren.

Christina Meiering am 10. Dezember 2009