

Karamell-Äpfel

Für 2 Personen

3 feinsäuerliche Äpfel, groß	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zitronensorbet, TK
75 g Zucker	2 Zweige Melisse	100 ml Apfelsaft
60 ml Calvados	1 TL Zimtpulver	1 TL Nelkenpulver

Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Dann die Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Anschließend den Apfelsaft dazu gießen und den Karamell loskochen. Dann die Apfelspalten in die Karamellsoße geben, mit Zimt und Nelken würzen und das Ganze kurz ziehen lassen. Die Karamelläpfel aus der Soße nehmen und den Calvados darüber geben. Den übrigen Apfel waschen und halbieren. Die Apfelhälften mit einem Kugelausstecher großzügig aushöhlen, mit Zitronensaft beträufeln und anschließend mit Zitronensorbet füllen. Die Melisseblätter abzupfen. Die Apfelhälften mit den Karamelläpfeln auf Tellern anrichten und mit den Melisseblättern garnieren.

Irene Wagner am 03. Juni 2010