

Flambiertes Bratapfel-Kompott mit Sahne-Haube

Für zwei Personen

3-4 Äpfel, Boskoop	50 g Rosinen	50 g Mandelblättchen
50 g Walnusskerne	50 g Marzipanrohmasse	50 g brauner Zucker
200 ml Sahne	30 ml Whisky	1 Zimtstange
Zimtpulver		

Eine Pfanne erhitzen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Anschließend in der heißen Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Die Mandeln, die Walnüsse und die Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Danach die Masse mit dem Whisky ablöschen und flambieren. Das Marzipan klein schneiden, unter die heiße Masse mischen und abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen. Die Sahne steif schlagen. Das flambierte Bratapfelkompott mit Sahnehaube auf Tellern anrichten, mit etwas Zimtpulver garnieren und servieren.

Norbert Okon am 20. Februar 2014