

Apfel-Kompott mit Mandel-Sahne

Für zwei Personen

Für das Apfelkompott:

500 g Äpfel, süß-herb, knackig	1 Zitrone	35 g Sultaninen
2 EL Apfelsaft	1 EL Calvados	1 Prise Muskatnuss
2 EL Zucker	1 Prise Zimt	

Für die Mandelsahne:

60 g Mandelstifte	200 g Sahne, kalt	2 Schuss Mandelextrakt
2 EL Zucker		

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Apfelstücke zusammen mit dem Apfelsaft, dem Calvados, zwei Esslöffeln Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Sultaninen untermengen und mit dem Zimt und dem Muskat würzen. Das Kompott mit geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind. Für die Mandelsahne die Sahne mit dem Zucker vermengen. Anschließend das Mandelextrakt untermengen. Die Mandelsahne in einem Siphon kühl stellen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Das Apfelkompott in Dessertgläsern anrichten und die Mandelsahne darauf verteilen. Anschließend mit den Mandelstiften garnieren und servieren.

Clemens Martin am 20. Januar 2015