

Limetten-Creme mit Apfel-Kompott und Pistazien-Brösel

Für zwei Personen

Für die Limettencreme:

400 g Mascarpone 100 g Joghurt 4 Limetten
50 g Zucker

Für Apfelkompott:

3 große Äpfel 30 g Zucker 3 TL Zimt
100 ml Calvados

Für Pistazienbrösel:

100g Pistazienkerne

Für die Garnitur:

4 Physalis 1 Zweig Minze

Für die Limettencreme:

Die Mascarpone mit dem Joghurt verquirlen. Die Limetten abwaschen und die Schale von zwei Limetten zu der Masse geben. Anschließend alle Limetten auspressen und den Saft einrühren. Mit Zucker solange abschmecken, bis die gewünschte Süße erreicht ist.

Für Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und würfeln. Die Würfel in eine Pfanne geben und mit Zucker und Zimt anbraten. Später den Calvados dazugeben und flambieren. Kompott einköcheln lassen.

Für Pistazienbrösel:

Die Pistazien zerhacken.

Für die Garnitur:

Schichtweise Limettencreme, Apfelkompott und Pistazienbrösel in ein Glas geben und mit Physalis und dem Minzblatt garnieren.

Limettencreme mit Apfelkompott und Pistazienbrösel anrichten und servieren.

Jonas Kratzke am 19. Juli 2018