

Arme Ritter mit Mandel-Creme, Apfel-Kompott, Kaffee-Eis

Für zwei Personen

Für das Brioche: 1 Laib Brioche 20 ml Mirabellenlikör

Für die Mandelcreme:

100 g gemahlene Mandeln 100 g Butter 100 g Zucker

1 Ei 5 g brauner Rum

Für das Apfelkompott:

4 Äpfel 2 EL Preiselbeeren 60 ml Apfelsaft

50 g Zucker $\frac{1}{2}$ TL Vitamin C 1 Msp. Lebkuchengewürz

$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver

Für die Vanillesauce:

300 ml Sahne 100 ml Milch (3,5%) 1 Vanilleschote

50 g Vanillezucker 4 Eier (Eigelbe)

Für das Eis:

125 g Milch 375 g Sahne 100 g Glucose-Sirup

50 g Kaffeebohnen 2 Tonkabohnen

Für die Garnitur: 100 g Mehl 1 Bund frische Minze

75 g zartbitter Kuvertüre 150 g Mandelblättchen

Für das Brioche:

Den Ofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen. Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Likör tauchen. Kurz abtropfen und auf Backpapier legen.

Für die Mandelcreme:

Mandeln, Butter, Zucker, Ei und Rum vermengen.

Für das Apfelkompott:

Zucker mit 20 ml vom Apfelsaft hellbraun karamellisieren. Rest Apfelsaft mit den Äpfeln, Vitamin C und den Gewürzen zugeben. Abgedeckt die Apfelwürfelchen nicht zu weich, bei kleiner Hitze, zu Kompott schmoren.

Danach gut abkühlen. Es sollte nicht kalt serviert werden. Außerdem können Preiselbeerkompott untergehoben werden.

Für die Vanillesauce:

Milch mit der Sahne erhitzen. Vanilleschote auskratzen und mit dem Vanillezucker in die Flüssigkeit geben. Eier trennen und Eigelbe mit dem restlichen Zucker warm schaumig schlagen (auf Wasserdampf!) und mit der sehr heißen Sahne-Milchmischung zur Rose abziehen, so dass die Masse eine leichte Bindung erhält.

Für das Eis:

Sahne mit Kaffeebohnen aufkochen. Kaffeebohnen entfernen. Rest der kalten Sahne, Milch, und geriebener Tonkabohne mit dem Glucose Sirup mischen und gut mixen. Dann zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

Für die Garnitur:

Mehl in die Mandelmasse einkneten und als Streusel ausbacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und als Garnitur verwenden. Die Mandelcrème dünn auf das Brioche streichen und mit Mandelblättchen bedecken. Im Ofen goldbraun backen. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in Gitterform auf ein Backpapier gießen. Erkalten lassen.

Das Kompott schön auf Teller platzieren, Armer Ritter anlegen und mit Eis servieren.

Christoph Kist am 12. November 2019