

Zimt-Tempura von Birne und Apfel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Tempura-Teig:

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	1 Ei, Eiweiß, Größe M
150 ml eiskaltes Wasser	1 TL Zimtpulver	Salz

Für die Äpfel und Birnen:

2 rote Äpfel	2 feste Birnen	100 g Mehl
1 L Pflanzenöl	Puderzucker	

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch	250 g Sahne	4 Eier, Eigelbe
2 Vanilleschoten	100 g Zucker	

Für das Preiselbeerkompott:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	150 g ml Rotwein
150 g Zucker		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Tempura-Teig:

Das Mehl mit Stärke und einer kräftigen Prise Salz in eine Schüssel sieben. Ei trennen, Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen unterrühren. Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Zimt verfeinern.

Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ausgetauscht werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten.

Für die Äpfel und Birnen:

Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in Spalten schneiden.

Obst im Mehl wenden, durch den Zimt-Teig ziehen und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Heiße Sahnemischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Mischung wieder zurück in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce dicklich-cremig geworden ist. Durch ein Sieb passieren und zugedeckt abkühlen lassen oder warm servieren.

Für das Preiselbeerkompott:

Preiselbeeren mit Rotwein und Zucker für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Zitronenabrieb dazugeben und abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Zimt-Tempura mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Rettig am 14. Oktober 2021