

Gefüllte Kartäuser-Klöße mit Apfelwein-Zabaione, Eis

Für zwei Personen

Für die Klöße:

2 altbackene Brötchen	250 ml Milch	2 Eier
100 g Semmelbrösel	1 Orange, Zeste	1 Vanilleschote
1 Tonkabohne	50 g Zimtzucker	2 EL Vanillezucker
20 g Zucker	Öl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Apfel	50 ml Calvados	1 TL brauner Zucker
Öl		

Für die Zabaione:

40 ml Apfelwein	2 Eier, Eigelbe	5 g Stärke
1 Nelke	1 Msp. Zimt	40 g Zucker
1 Prise Salz		

Für das Eis:

200 ml Sahne	40 g Zucker	2 Eier, Eigelbe
1 Vanilleschote	2 TL Vanilleextrakt	1 TL Vanillezucker

Für den Apfel-Kaviar:

2 g Agar-Agar	170 ml Apfelsaft	rote Lebensmittelfarbe
200 ml eiskaltes Pflanzenöl		

Für die Klöße: Die Rinde von den Brötchen abreiben und Brötchen achteln.

Orange waschen und Zesten abreißen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Eier, Milch, Orangenzeste, Zucker, Vanillezucker, Tonkabohne und Vanillemark verquirlen. Brötchen 10-15 Minuten darin einweichen. Die Brötchenviertel mit den Händen ausdrücken und danach in den Semmelbröseln wenden.

Öl in einer mittelgroßen, hohen Pfanne erhitzen. Klöße darin 7-8 Minuten rundherum goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Klöße sofort in Zimtzucker wälzen.

Für die Füllung: Aus dem Apfel kleine Kugeln ausstechen. Kurz blanchieren und dann in einer Pfanne kurz mit dem Zucker anbraten. Mit dem Calvados ablöschen.

Für die Zabaione: Eier trennen. Eigelbe mit Apfelwein, Nelke, Zimt, Zucker, Stärke und Salz verquirlen und in einem Schlagkessel über einem kochenden Wasserbad aufschlagen bis ein gleichmäßiger fester Schaum entsteht.

Für das Eis: Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark, Vanilleextrakt und Vanillezucker schaumig rühren.

Sahne anschlagen (halbfest) und unter die Ei-Masse heben.

Anschließend in die Eismaschine geben.

Für den Apfel-Kaviar: Agar-Agar mit dem Apfelsaft und der roten Lebensmittelfarbe mischen und zum Kochen bringen. Mit Hilfe einer Pipette in ein tiefes Glas mit sehr kaltem Pflanzenöl eintröpfeln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 07. September 2020