

# Arme Ritter mit Aprikosen-Dijonsenf-Kompott, Salbei-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Armen Ritter:

4 Sch. helles Weizenbrot	1 Ei, Kl. M	40 g Butter
250 ml Milch	2 EL brauner Zucker	1 Prise Salz

### Für das Kompott:

300 g reife Aprikosen	25 g getrock. Aprikosen	1 Zitrone
150 ml Aprikosensaft	1 EL Amaretto	1 TL Dijonsenf
2 EL brauner Zucker	Ggf. etwas Stärke	

### Für die Sauce:

7-8 Salbeiblätter	3 Eier	125 ml Sahne
125 ml Milch	25 g Zucker	

### Für die Garnitur:

1-2 EL Amarettini	essbare Blüten	
-------------------	----------------	--

### Für die Armen Ritter:

Von den Brotscheiben die Rinde entfernen. Brot in ca. 3 cm große Streifen schneiden. Ei, Milch, und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen und die Brotscheiben darin kurz einweichen lassen.

Butter in der Pfanne zerlassen und die Brotscheiben portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten, dann in Zucker wälzen.

### Für das Kompott:

Die getrockneten Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Zucker in der Pfanne karamellieren lassen und mit Aprikosensaft und Amaretto ablöschen. Die getrockneten Aprikosen hinzugeben und die Flüssigkeit auf 2/3 einreduzieren. Die frischen Aprikosen entsteinen und in Achtel schneiden. Aprikosen in die Pfanne geben, umrühren und die Pfanne vom Herd ziehen. Dijonsenf unterrühren und alles mit Zitronensaft abschmecken. Falls das Kompott noch zu flüssig ist, etwas Wasser mit Stärke verrühren und das Kompott damit binden.

### Für die Sauce:

Salbei abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen hacken und mit Milch und Sahne vermischen. In ein luftdichtes Behältnis füllen und (am besten für ein paar Stunden) in den Kühlschrank stellen. Milch-Sahne-Mischung absieben und in einem Topf unter Rühren aufkochen. In einer Metallschüssel Eier und Zucker verrühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung unter Rühren hinzugeben und auf einem Wasserbad solange aufschlagen, bis die Sauce ca. 80 Grad erreicht hat. Anschließend sofort vom Herd nehmen, damit die Sauce nicht gerinnt.

### Für die Garnitur:

Amarettini grob hacken.

Arme Ritter auf einen vorgewärmten Teller setzen. Das Kompott verteilen und mit Amarettini bestreuen. Mit Blüten dekorieren. Die Salbeisauce separat servieren.

Tobias Henrichs am 22. August 2022