

Franzbrötchen-Auflauf, Lorbeer-Soße, Grünkohl-Kompott

Für zwei Personen

Für den Auflauf:	2 Franzbrötchen	1 Ei
100 ml Sahne	1 TL Butter	
Für die Lorbeersauce:	8 Blätter frischer Lorbeer	125 ml Milch
125 ml Sahne	25 g Zucker	3 Eigelb
Für das Kompott:	1 Apfel	1 ½ Birnen
200 g Grünkohl	½ Zitrone	100 ml Weißwein
½ TL Stärke		
Für den Crumble:	½ Franzbrötchen	50 g Bauchspeck
1 EL Butter		
Für die Garnitur:	½ Franzbrötchen	1 Birne
½ Apfel	Grünkohlsaft, von oben	

Für den Auflauf: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Franzbrötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einer Schüssel mit der Sahne verquirlen. Franzbrötchen durch die Eiersahne ziehen und in einen gebutterten Servierring eng schichten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen.

Für die Lorbeersauce: Lorbeer 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 Ei 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 das Kompott: Apfel und eine Birne schälen, entkernen und in ca ½ cm große Würfel schneiden. Die Hälfte in einen erhitzten Topf geben und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. Weißwein mit Stärke verrühren und dazu geben. So lange kochen, bis ein zähflüssiges Kompott entsteht. Mit Zitronensaft und Zitronenschale säuerlich abschmecken.

Grünkohl in einem Entsafter zusammen mit einer halben Birne entsaften.

Die Hälfte des Safts und die restlichen Würfel unter das Kompott heben.

In einen mit einem Streifen Backpapier belegten Servierring füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Crumble: Speck in feine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten. Franzbrötchen ebenfalls in Würfel schneiden und zusammen mit der Butter hinzugeben. Ebenfalls rösten, bis die Mischung knusprig ist.

Für die Garnitur: Franzbrötchen von der Mitte her in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Im Backofen ca. 5 Minuten zusammen mit dem Auflauf goldbraun rösten.

Birne schälen und mit einem Kugelausstecher aus einer Hälfte Perlen ausstechen. Im Grünkohlsaft bis zum Anrichten marinieren.

Die andere Birnenhälfte sowie den Apfel mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Auflauf noch warm auf vorgewärmte Teller setzen. Das Kompott passend auf den Auflauf setzen. Die Birnen- und Apfel-Scheiben daraufsetzen.

Crunch, Birnenkugeln und Chip auf den Scheiben verteilen.

Die Sauce in einem separaten Kännchen anrichten und servieren.

Tobias Henrichs am 21. Dezember 2022