

Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Tapioka-Schaum:

1 EL Tapioka 1 Vanilleschote 1/4 l Milch
2 EL Zucker 1/4 l steife Sahne

Für das Zitronenkompott:

2 Bio-Zitronen 150 ml Weißwein 1 Apfel
ca. 2 EL Zucker

Tapioka 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abgießen und abtropfen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Milch mit Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, die abgetropften Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten kochen, Zucker unterrühren und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die Vanilleschote aus der Tapiokamilch nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen. Zitronen halbieren und die Kerne entfernen, dann die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Zucker und Wein die Zitronenscheiben ca. 20 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zu den kochenden Zitronen geben und solange kochen, bis alles eine sämige Konsistenz hat, mit Zucker abschmecken. Tapioka-Vanille-Schaum in Dessertschalen mit dem Zitronenkompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 28. März 2013