

Apfel-Karamell-Fond an Pfannkuchen, Vanille-Eis

Für 4 Portionen

380 g Zucker	3 Eier	150 g Mehl
500 ml Milch	2 Stangen Zitronengras	1 Vanilleschote
750 ml naturtrüben Apfelsaft	100 ml Wasser	500 ml Vollmilch
4 Kugeln Vanilleeis	6 Äpfel	300 g Mandeln
1 Prise Salz	200 ml Calvados	Puderzucker

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und 300 Gramm Zucker dazugeben. Das Zuckerwasser zum Kochen bringen: Wenn das Wasser verkocht, zerschmilzt der Zucker zu Karamell. Tipp: Vorsicht! Das Karamell darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter.

Während das Wasser verdampft, kann der Pfannkuchenteig vorbereitet werden. Hierfür das Mehl, den restlichen 80 Gramm Zucker und eine Prise Salz in eine größere Schüssel geben. Die Eier sorgfältig trennen und zunächst das Eigelb in die Teig-Schüssel geben.

Wichtig: Eier sauber trennen, da ansonsten das Schlagen misslingt. Das Eiweiß mit einer guten Prise Zucker zu Eischnee steif schlagen und dann kühl stellen.

TIPP: Die Zuckerkrystalle verleihen dem Eiweiß mehr Stabilität, der Eischnee wird so leichter schön steif.

Zurück zum Teig: Die Milch langsam unter Umrühren mit dem Schneebesen dazugeben, so dass keine Klümpchen entstehen. Zusätzlich etwa 100 ml Calvados unterrühren. Den Teig etwa 20 Minuten in Ruhe und abgedeckt quellen lassen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. TIPP: Durch den Eischnee wird der Teig und mit ihm auch die Pfannkuchen schön cremig. Zurück zum Karamell-Fond. Wenn das Wasser verkocht ist, das in kleine Stücke geschnittene Zitronengras hinzugeben. Die Vanilleschote ordentlich auskratzen und die Vanille in den Karamellfond geben. Das Ganze jetzt mit einem guten Schuss Calvados ablöschen, den naturtrüben Apfelsaft dazu gießen und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In die entkernten Apfelhälften ein Karomuster einritzen.

TIPP: Durch die leichten Einschnitte im Apfel kann der Fond richtig gründlich in den Apfel ziehen, die Äpfel bekommen so mehr leckeren Karamellgeschmack. Die eingeritzten Apfelhälften abschließend im Karamellfond bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen. Während die Äpfel durchziehen können die Pfannkuchen in einer mittelgroßen Pfanne gebraten werden. Gleichzeitig die Mandeln in einer weiteren Pfanne anbraten bis sie gold braun sind. Zum Schluss mit einem kleinen Sieb unter ständigem Umrühren Puderzucker über die Mandeln geben. So schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln.

Sobald Mandeln und die Pfannkuchen fertig sind, kann angerichtet werden. Hierfür jeweils eine Kugel Vanilleeis mit der Hand in den gerösteten Mandeln wälzen, damit das Eis einen schönen Mandelmantel bekommt. Die Pfannkuchen beidseitig mit Puderzucker bedecken und in Achteln schneiden. Pfannkuchen und das Eis im Mandelmantel mit jeweils zwei Apfelhälften und etwas Karamell-Fond anrichten und servieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014