

Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanille-Soße

Für 4 Portionen

2 EL Mandelblättchen	1 EL Butter	4 Äpfel
50 g Keksbrösel	50 g Marzipan	25 g Rosinen
2 Datteln, entsteint	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Spritzer Zitronensaft	1 Vanilleschote	375 g Sahne
75 g Zucker	1 Prise Salz	8 Eigelb

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Butter zerlassen und 3 Lagen Alufolie (20 x 20cm) damit bepinseln. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Die Öffnungen mit einem Messer noch etwas weiter aufschneiden.

Für die Füllung Butter, Mandelblättchen, Keksbrösel, Marzipan, abgetropfte Rosinen, etwas Einweichflüssigkeit, zerdrückte Datteln, Ei, Zimt und Zitronensaft miteinander vermengen. Die Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit dem Löffelstiel hineindrücken.

Jeden Apfel auf ein Stück Alufolie setzen und ihn im unteren Drittel damit wie mit einem Nest umwickeln, auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Sahne, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Sahnemischung leicht abkühlen lassen.

Die Eigelbe und den Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen hell und cremig aufschlagen. Die Vanillesahne in einem dünnen Strahl einfließen lassen, dabei mit dem Schneebesen weiter rühren, aber nicht mehr schlagen. Die Sauce in der Schüssel in einem kalten Wasserbad kalt rühren.

Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, mit der Folie auf die Teller setzen, mit der Vanillesauce übergießen und sofort servieren.

Tipps:

Um die Aromen von Nusskernen oder auch Gewürzsamen besser hervorzuheben, röstet man sie vor dem Weiterverarbeiten in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig an. Diese Technik ist in der süd- und südostasiatischen Küche weit verbreitet und von dort nach Europa gekommen. Kräuter und Knoblauch werden dagegen ins warme Fett (Olivenöl, Butter) gegeben, um ihre Aromen auf andere Zutaten zu übertragen.

Frank Rosin am 20. Dezember 2016