

# Karamellierte Apfel-Spalten mit Punsch-Sabayon

## Für 2 Personen

3 Cox-Äpfel	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Puderzucker	Puderzucker	1 EL Honig
2 TL Butter	4 Eier	150 ml Orangensaft
100 ml trockener Rotwein	100 ml roter Portwein	1 Vanilleschote
1 Beutel Glühweingewürz		

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseitelegen. Ein bisschen Schale von der Orange und der Zitrone reiben. Anschließend die Apfelspalten mit dem Vanillemark, dem Orangen- und Zitronenabrieb und der Butter unter gelegentlichem Umrühren in einer Pfanne vorsichtig braten. Nun immer wieder mit Puderzucker bestäuben bzw. die Äpfel karamellisieren. Den Rotwein in einem Topf fast aufkochen lassen. Anschließend die ausgekratzte Vanilleschote und den Glühweingewürzbeutel hineingeben. Das Ganze sechs Minuten ziehen lassen und den Beutel und die Schote wieder entfernen. Anschließend den Honig, den Portwein und den Orangensaft hinzugeben, unterrühren und das Ganze dann gut abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und der abgekühlten Rotweinnischung über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Apfelspalten in ein Dessertglas geben und die Punsch-Sabayon darauf verteilen. Die karamellisierten Apfelspalten mit der Punsch-Sabayon in den Dessertgläsern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011