

Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

1 Boskoop-Apfel	80 g Marzipanrohmasse	5 g Mandelstifte
1 EL Rosinen	1 EL Rum	1 EL Puderzucker

Für das Sternaniseis:

500 ml Sahne	1 Vanilleschote	7 Eier
4 Stück Sternanis	40 ml Anislikör	60 g Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten und in den Apfel füllen. Die gefüllten Äpfel im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren. Die eine Hälfte für die Sauce beiseite stellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Den Bratapfel mit Sternaniseis und Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 27. November 2015