

Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine rotbackige Äpfel 1 Orange 2 Dominosteine

Für die Vanillesauce:

1 Lebkuchen mit Glasur 10 g Rum-Rosinen 2 Eigelb
125 ml Sahne 125 ml Milch 1 Vanilleschote
50 g Zucker 10 g gehobelte Mandelblättchen 1 Zweig Minze
1 Prise Salz Puderzucker

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Äpfeln dekorativ den „Deckel“ entfernen, vom Kerngehäuse befreien, mit einem Dominostein und etwas Abrieb der Orange füllen und mit „Deckel“ im Ofen goldgelb braten.

Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Lebkuchen grob hacken. Sahne zusammen mit Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eigelbe in einen Anschlagkessel geben und Sahne-Milch-Mischung mit den Eigelben verrühren. Kessel über ein Wasserbad setzen und die Masse langsam schaumig aufschlagen, bis sie anfängt zu binden.

Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Lebkuchen und eingelegten Rosinen vermengen und auf Tellern als Spiegel anrichten. Bratapfel daraufsetzen, mit Mandelblättchen und Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Den Blitz- Bratapfel mit Chunky-Vanillesauce servieren.

Mario Kotaska am 11. Dezember 2015