

# Rosen-Safran-Creme mit Mandel-Soße und Chili- Äpfeln

**Für 4 Personen**

**Kandierte Rosenblätter:**

2 Rosen, hellrot                      aufgeblüht, unbehandelt    2 Eier  
2 TL Wasser                            6 EL Kristallzucker

**Rosen-Safrancreme:**

0,5 Orange, unbehandelt    0,5 Zitrone, unbehandelt    60 g Zucker  
1 Stück Zimtrinde            400 ml Milch                    0,5 Schote Vanille  
100 g Milchreis                    1 EL Orangenlikör            1 Döschen Safran-Fäden  
3,5 Blatt Gelatine                0,5 – 1 TL Rosenwasser    2 Eier  
100 g Schlagsahne                Salz

**Mandelsoße:**

100 g Schlagsahne                1 EL Amaretto

**Chiliäpfel:**

1 Apfel                                1 EL Puderzucker            1 EL Butter  
1 EL Apfelsaft                      1 TL Butter, braun            Chiliflocken, mild

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Kandierte Rosenblätter:

Von den Rosen die einzelnen Blätter abzupfen. Das Eiweiß mit dem Wasser verquirlen, die Blätter mithilfe eines Pinsels beidseitig damit dünn bestreichen und den Zucker satt auf beide Seiten der Blätter streuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und in etwa drei bis vier Stunden trocknen lassen. Die Hälfte der Blätter grob zerstoßen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rosen-Safrancreme:

Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone ausschneiden. Ein Drittel des Zuckers mit etwas frisch geriebenem Zimt vermischen und mit Milch, Salz und dem Vanillemark aufkochen lassen. Den Milchreis hinein rühren, Zitronen- und Orangenschale einlegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen in etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Den Orangenlikör erwärmen, die Safran-Fäden hinein rühren und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Reis auflösen. Den Safran mit den zerstoßenen Rosenblättern und das Rosenwasser hinein rühren und etwas auskühlen lassen. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen, unter den lauwarmen Reis ziehen und auskühlen lassen. Die Sahne cremig aufschlagen und unter den ausgekühlten Reis heben. In Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mandelsoße:

Die Sahne sämig schlagen und mit Amaretto süßen.

Chiliäpfel:

Den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Apfelspalten hinein legen und darin auf beiden Seiten anbraten. Butter, Apfelsaft und braune Butter hinzufügen und mit einer Prise Chiliflocken bestreuen. Die Crème bis zum oberen Rand in kochend heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen und die Mandelsoße außen herum ziehen. Die Chiliäpfel daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 19. November 2010