

Apfel-Kompott mit Amaretto-Sahne und Knusper-Mandeln

Für vier Portionen

600 g Äpfel	1 Nashi-Birne	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	100 g Zucker, extrafein
100 ml Weißwein, trocken	100 ml Apfelsaft	100 g Butter
120 g Mandelblättchen	4 EL Puderzucker	0,5 TL Zimtpulver
500 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Amaretto		

Die Nashi-Birne sowie die Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Obst mit dem Zitronensaft und -abrieb vermengen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote, 80 Gramm Zucker, der Zimtstange, dem Weißwein und dem Apfelsaft unter das Obst rühren. Das Ganze zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 15 bis 20 Minuten zu einem Kompott garen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote sowie die Zimtstange wieder entfernen. 100 Gramm Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Die Mandeln zufügen und mit dem Puderzucker und dem Zimtpulver unter Rühren goldbraun karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker, den Vanillezucker und das Sahnesteif einrieseln lassen. Den Amaretto unter die Sahne heben. Das Obstkompott in Dessertgläser füllen, die Sahne in einem Spritzbeutel mit großer Tülle darauf verteilen und mit den karamellisierten Mandeln garnieren.

Horst Lichter am 28. April 2012