

Bratapfel-Interpretation mit Marzipan-Eis, Zimt-Crumble

Für zwei Personen

Für die Apfelspalten:

1 Apfel	1 EL Zucker	20 g Butter
1 Zweig Rosmarin	50 ml Apfelsaft	100 ml Süßwein

Für das Marzipaneis:

250 g Sahne	250 g Milch	2 Vanilleschoten
100 g Marzipan	225 g Zucker	6 Eier
1 Fläsch. Bittermandelöl	20 ml Rum	

Für die Chantilly:

100 g flüssige Sahne	100 g Creme double	10 g Puderzucker
1 Prise Zimt		

Für das Zimtcrumble:

1 EL Butter	1 EL Zucker	2 EL Mehl
Zimtpulver		

Für die knusprigen Mandeln:

100 g geschälte Mandeln	100 ml Läuterzucker	Öl
-------------------------	---------------------	----

Für die Garnitur:

Den Apfel tournieren und mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben. Mit Apfelsaft und Süßwein auffüllen und alles dunkel glasieren.

Die Apfelschale mit wenig Fruchtfleisch in feinste Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

Für das Marzipaneis:

Eier trennen. Vanilleschoten längs halbieren und Mark herauskratzen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Mit Marzipan verrühren. Masse durch ein Sieb streichen und mit der Ei-Zuckermasse verrühren und zur Rose abziehen.

Mit Bittermandel und Rum abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Chantilly:

Sahne, Creme Double, Puderzucker und Zimt mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen. In einen kleinen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Für das Zimtcrumble:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Zimt und Mehl miteinander vermengen und Crumble 8 min auf Backpapier backen.

Für die knusprigen Mandeln:

Mandeln in Läuterzucker kochen lassen und in der Fritteuse frittieren.

Abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 TL Rosinen in Rum eingelegt Rosinen am Schluss auf dem Eis verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 22. Dezember 2020