

BRATAPFEL-EIS

Bratapfel-Eis

Wie schon geschrieben sollte mein Weihnachtsmenü gestern mit dem Bratapfel starten und enden. Die Idee für das Eis kommt von Martin, von den Goumâtres, der es in einer Gruppe der ehemaligen Küchenschlacht-Teilnehmer empfohlen hat. Abgesehen davon, dass das Bratapfelmus schon grandios war, und auch pur ein klasse Dessert abgegeben hätte, war es die Basis für den Bellini und dieses Eis. Definitiv einen Versuch wert!



Zutaten für 8-10 kleine Kugeln:

Für das Bratapfelmus:

1,2 kg Boskop Äpfel

1 Zimtstange

90g Haselnusskrokant

4 EL Zucker

50g Butter

1/2 Vanilleschote

Für die Eiscrème:

2 Eigelb (hier 54g)

120g Vollmilch (3,5% Fett)

90g Schlagsahne

3 EL Zucker (ca. 30g)

Zubereitung:

Die Boskop-Äpfel werden geviertelt und vom Kerngehäuse befreit. Dann lege ich sie in eine große Auflaufform und bestreusel sie mit dem Haselnusskrokant und Zucker (im Original einfach gehackte Haselnüsse, ich hatte aber noch Haselnusskrokant offen, das hat sich einfach angeboten). Die Zimtstange wird im Mörser möglichst fein zerstoßen und über den Äpfeln verteilt.

Als letztes wird die Butter geschmolzen und das Mark der Vanilleschote darin gelöst. Die Vanillebutter träufel ich über die Äpfel. Dann wird die Auflaufform mit Alufolie abgedeckt und wandert bei 180°C für 1,5-2 Stunden in den vorgeheizten Backofen.



Ich habe die Äpfel über Nacht ziehen lassen...



... und sie am nächsten Morgen mit allem Drum und Dran im Mixer zu einem feinen Mus verarbeitet.



Die Eier trennen und das Eigelb mit 2 EL (ca. 20g) Zucker cremig schlagen. Milch, Sahne und den restlichen Zucker mit der ausgekratzten Vanilleschote langsam aufkochen. Wenn die Milch kurz davor steht zu schäumen nehme ich sie vom Herd, entferne die Vanilleschote und rühre mit dem Schneebesen zügig das Ei ein. Nochmal kurz erwärmen und dabei weiter mit dem Schneebesen bearbeiten.



Etwas Bratapfelmus für die Bellinis abzwacken, den Rest unter die Ei-Milch rühren.



In den Kühlschrank stellen bis die Masse kalt ist. Bei mir steht sie insgesamt für 5 Stunden dort und leistet den Bellini-Gläsern Gesellschaft...



... bevor sich dann auch noch der „sous-vidé“ Lachs für die Vorspeise dazu gesellt.



Da die Gäste nach Aperitif, Vorspeise und Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl, Maronen und Klößen erwartungsgemäß ziemlich satt sind gebe ich die vorbereitete Bratapfelcrème erst nach dem Essen in die Eismaschine. Dort dreht sie für ungefähr 30-40 Minuten ihre Runden bis sie zu einer wunderbaren Eiscrème gefroren ist.

Pro Person gibt es eine kleine Kugel, das ist nach so einem Menü ausreichend. Auch wenn das Eis wirklich unglaublich lecker ist! Durch die sauren Boskop Äpfel ist es auch nicht zu süß.

Lasst es euch schmecken!

