

FEINSTES VOM APFEL MIT EIS VON DER SCHWARZEN WALNUSS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Apfelcreme

4 reife Äpfel (Red Delicious)
25 g Butter
Mark von ½ Vanillestange
2 EL milder Akazienhonig
2 Blatt eingeweichte Gelatine

Für das Püree die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Äpfeln, Vanillemark, Honig zugeben und bei mittlerer Temperatur langsam weichgaren. Dann die eingeweichte Gelatine zusammen mit dem noch warmen Apfelkompott in der Küchenmaschine zu einer feinen Creme mixen.

Für den Pfeffer Biskuit

2 Eier Gr. M
2 Eigelbe Gr. M
60 g Zucker
Abrieb von 1 Bio Zitrone
feines Salz
60 g Mehl
15 g Speisestärke
25 g Butter
25 ml Milch
25 g Zimthonig
1 TL Lebkuchengewürz
(Koriander, Piment, Zimt,
Orangenabrieb, schwarzer Pfeffer)

Eier, Eigelbe, Zucker, Zitronenabrieb und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen.

Danach Mehl, Stärke durch ein Sieb unter die Ei-Zuckermischung heben. Butter, Milch, Honig und Lebkuchengewürz zusammen erhitzen und ebenfalls unter den Teig heben. Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im Backofen auf zweiter Schiene bei 180 °C, 6-8 Minuten backen.

Danach leicht auskühlen lassen und in ca. 16 cm x 3,5 cm breite Streife schneiden. Ebenso vier ca. 3 cm kreisrunde Böden ausstechen. Nun vier Ringe (5 cm x 3,5 cm) mit Backpapier auskleiden, den Streifen Biskuit am Rand entlang aufstellen und mit den Böden abschließen.

FEINSTES VOM APFEL MIT EIS VON DER SCHWARZEN WALNUSS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Mousse

125 g Bitterschokolade
mind. 60 % Kakaoanteil
1 Eigelb
15 g Zucker
2 cl Apfelbrand
2 cl Wasser
300 g halb steif geschlagene Sahne

2 Äpfel (Red Delicious)
200 ml Weißwein
50 g Zucker
100 ml Wasser

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

Eigelb mit Zucker, Apfelbrand und Wasser über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Anschließend die Schokolade hineinlaufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Zum Füllen nun die Schokoladenmousse in die vorbereiteten Ringe zur Hälfte einfüllen und kalt stellen. Sobald die Mousse fest wird, jeweils einen Esslöffel Apfelcreme darauf geben und mit Schokoladenmousse abschließen.

Die Törtchen nun für 20-25 Minuten kalt stellen. Restliche Apfelcreme beiseite stellen.

Die Äpfel schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach mit einem Ausstecher zwanzig ca. 4 cm Kreise ausstechen. Weißwein, Zucker Wasser zum Kochen bringen und die Apfelscheiben kurz darin weich garen. Danach aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen. Den Sud sirupartig einkochen. Die Apfelscheiben wie einen Fächer abschließend auf die Törtchen setzen und mit dem Sirup verfeinern.

FEINSTES VOM APFEL MIT EIS VON DER SCHWARZEN WALNUSS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das schwarze Walnusseis

100 g schwarze eingelegte Walnüsse
50 ml Wasser
130 g Zucker
50 ml Sud der schwarzen Walnüsse
½ Blatt eingeweichte Gelatine
50 g Kastanienhonig
50 ml Milch
200 g Joghurt
75 ml Sahne

Die Nüsse in kleine Würfel schneiden. Wasser in einen breiten Topf geben. Den Zucker ebenso zufügen und das Zuckerwasser langsam sirupartig einkochen. Die Nüsse zugeben, solange weiter kochen bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und bei 50 °C Heißluft ca. 20 Minuten fertig trocknen. Den Sud erhitzen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Honig zugeben. Jetzt Milch, Joghurt, Sahne und Gelatine-Sud gründlich miteinander verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Wenn das Eis die perfekte Konsistenz erreicht hat, die gewürfelten Walnüsse darüber streuen.

Zum Anrichten

50 ml Himbeerfruchtsauce
4 EL Granatapfelkerne
4 Zweige Melisse
Karamellkrokantblätter
restliche Apfelcreme

Zum Anrichten die Apfelcreme tropfenförmig auf die Teller streichen. Das Törtchen versetzt darauf setzen. Granatapfelkerne und karamellisierte Walnüsse auf die Creme geben.

Das Eis mit einem Löffel abknocken und daraufplatzieren.

Mit Himbeerfruchtsauce, Melisse und Krokantblättern vollenden.