

# Omelette normande

## Für 2 Personen

1 Apfel                      2 Eier                      50 g Butter  
50 ml Apfelbranntwein    4 EL Zucker              Salz

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Drei Esslöffel des Zuckers in einer Pfanne schmelzen und den Apfel darin karamellisieren. Mit etwas Apfelbranntwein ablöschen und vom Herd nehmen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker sowie einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen lassen und die Eimasse hineingeben. Sobald die Masse leicht stockt, die karamellisierten Äpfel darauf verteilen und das Omelette fertig garen. Anschließend auf einen Teller gleiten lassen und halb umklappen. Das Omelette auf einem Teller anrichten und servieren.

Marion Leopoldi am 23. Oktober 2014