

Apfel-Schneeballen mit Limetten-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Apfelschneeballen:

2 fein säuerliche Äpfel	1 Stück Ingwer (20 g)	3 Eier
250 ml klaren Apfelsaft	150 g Quittengelee	1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker		

Für das Limettensorbet:

1 säuerlicher Apfel	4 Limetten	150 g Zucker
---------------------	------------	--------------

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Limettensorbet die Limetten auspressen. Den Zucker mit 250 Milliliter Wasser in einer Pfanne zu Sirup einkochen und mit dem Limettensaft vermengen. Das Ganze in die Eismaschine geben. Für die Apfelschneeballen die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In einem Topf mit der Schnittfläche nach unten im Apfelsaft weichkochen, dabei zwischendurch wenden. Derweil das Quittengelee im Wasserbad etwas flüssig, aber nicht heiß werden lassen und glatt rühren. Im Anschluss daran die Eier trennen und das Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen. Das Quittengelee löffelweise unterheben. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit Zucker und Ingwer bestreuen. Nun jeweils eine Kugel Limettensorbet auf die Apfelhälften setzen und mit dem Eischnee dicht bedecken und im Ofen für vier Minuten überbacken. Die Apfelschneeballen auf Tellern servieren.

Elsbeth Rodel am 30. Oktober 2014