

Apfel-Eierlikör-Kompott, Vanille-Joghurt, Eischnee-Haube

Für zwei Personen

Für das Kompott:

2 große Äpfel 2 EL Eierlikör 1 EL Zucker
1 Msp. Zimt

Für den Vanille-Joghurt:

125 g Naturjoghurt 50 ml Sahne 1 Vanilleschote

Für den Eischnee:

1 Ei 30 g Puderzucker

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker, dem Zimt und vier Esslöffeln Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze zehn Minuten dünsten, bis die Äpfel zerfallen sind. Den Eierlikör unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Joghurt mit der Sahne und dem Vanillemark verrühren.

Die Hälfte des Kompotts in zwei feuerfeste Förmchen geben. Den Joghurt darauf verteilen und den Rest des Kompotts darauf geben.

Für den Eischnee das Ei trennen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß steif schlagen den Puderzucker langsam einrieseln lassen.

Den Eischnee auf dem Kompott verteilen. Mit einem Küchensgasbrenner vorsichtig bräunen. Das Apfel-Eierlikör-Kompott mit Vanillejoghurt und Eischneehaube auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 12. März 2015