

Calvados-Eis mit Apfel-Zimt-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kompott:

3 saure Äpfel 200 g Butter 1 EL gemahlener Zimt

Für das Eis:

1 saurer Apfel 1 Zitrone 1 L Sahne

300 ml Calvados 200 ml trüber Apfelsaft 1 EL BASIC Textur

500 g Zucker 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für den Kompott:

Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne braten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zimt und Limettensaft zum Apfel in die Pfanne geben und einkochen lassen.

Für das Eis:

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 50 g Zucker ankaramellisieren, sodass es Karamell-Form annimmt. Apfelwürfel dazugeben und mit Apfelsaft ablöschen und einkochen, bis es zu einer Art Brei wird. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Zitrone waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Calvados zufügen und alles flambieren. Sahne zusammen mit dem Texturmittel, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb einkochen, abschmecken und evtl. Puderzucker, Calvados oder Apfelsaft hinzufügen. Die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und 4-5 Blätter abzupfen. Das Eis auf den Kompott geben, mit Minz-Blättern krönen und in einer Schüssel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kahse am 17. Oktober 2019