

# Bratapfel-Ragout, Rum-Rosinen-Eis, Granatapfel-Kerne

Für 4 Personen

## Eis:

2 Vanilleschote	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	Rum, braun, Salz

## Himbeersoße:

0,5 Zitrone	100 g Himbeeren	1 EL Puderzucker
-------------	-----------------	------------------

## Bratapfel:

300 ml Apfelsaft	0,5 Orange, unbehandelt	2 Äpfel, a 200 – 300 g
0,5 Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
80 g Marzipanrohmasse	2 EL Butter, braun	Chiliflocken, mild

## Sabayon:

0,5 Blatt Gelatine	0,5 Zitrone	120 ml Weißwein, trocken
60 g Zucker	4 Eier	4 EL Sahne, geschlagen
2 EL Granatapfelkerne	2 EL Rumrosinen	

Für das Eis die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Vanilleschoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Sechs Eigelb und vier Eier mit dem übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiernmilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf etwa 75 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Mit einem Schuss Rum abschmecken. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen. Für die Himbeersoße einige Tropfen Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Für den Bratapfel den Apfelsaft auf die Hälfte einköcheln lassen. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus-schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimt, Kardamom, Orangenschale und einer Prise Chiliflocken in den Apfelsaft geben und einige Minuten darin köcheln lassen, bis die Apfelstücke glasig sind. Die Gewürze wieder entfernen und den Apfelsaft abgießen. Braune Butter und Marzipan hinein mixen und zu den Apfelstücken geben. Für die Sabayon die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für das Wasserbad etwa drei Zentimeter hoch Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Den Weißwein mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft in einem Schlagkessel verrühren. Auf den Wasserdampf setzen und mit einem feinmaschigen Schneebesen schlagen, bis ein feinporiger, sämiger Schaum entsteht, der maximal eine Temperatur von 75 Grad erreichen sollte. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schaummasse rühren. Auf Eiswasser kalt schlagen und erst jetzt die Schlagsahne unterheben. Anrichten: Die Apfelstücke auf die Soße legen, die Sabayon außen herum ziehen, mit der Himbeersoße beträufeln, mit den Granatapfelkernen bestreuen, eine Kugel Rumeis daneben setzen und mit Rumrosinen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011