

# Apfel-Küchle mit Vanille-Sabayon, Cidre-Ingwer-Sorbet

## Für vier Portionen

50 g frischer Ingwer	1 Zitrone, unbehandelt	1 l Cidre
150 g Zucker	100 g Mehl	20 g Zucker
80 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
2-3 mittlere Äpfel	1 l Rapsöl	Mehl
1 Vanilleschote	100 ml Weißwein	2 EL Zucker
2 Eigelbe	2 cl Vanillelikör	Zimt, Zucker

Für das Cidre-Ingwer-Sorbet Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abspülen, Schale mit einem Sparschäler fein abziehen und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Cidre und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen und abkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Zucker, Milch, Eigelbe verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Rapsöl in einer tiefen Edelstahlpfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Äpfel in Mehl wenden, mit Hilfe einer Gabel durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides mit dem Weißwein in einen Topf geben. Zucker zufügen und aufkochen lassen. Beiseite stellen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, Vanillesud durch ein Sieb dazu gießen und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Eine bis zwei Minuten weiter schlagen, zuletzt den Vanillelikör zugeben.

Apfelküchle mit Zimt und Zucker bestreuen und mit der Vanillesabayon und dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2015