

„Surprise“ vom Äbbelwoi

© Joachim Brendel

Zutaten für 4-8 Personen

1/2 L Apfelwein, trocken
4 Nektarinen, fest
1 Zitrone
2 Vanilleschoten
6 Eigelb
15 EL Zucker
9 BL Gelatine
1/2 L Sahne, süß
8-12 Apfelminzeblättchen

Zubereitung

Apfelwein von bester Sorte (*am besten den von meinem lieben Schwiegervater*) mit 4 EL Zucker bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. 2 geschälte und entkernte Nektarinen mit dem Zauberstab fein pürieren, dabei nach und nach den reduzierten Apfelwein zugeben. Die Wein / Nektarinenmasse mit dem Saft einer Zitrone und deren abgeriebenen Schale, dem ausgelösten Mark der Vanilleschoten, den Eigelben und 8 EL Zucker im kochenden Wasserbad so lange mit

Schneebeesen schaumig schlagen, bis sie eindickt.

Von da ab die Masse in eiskaltem Wasserbad weiterschlagen. Die in kaltem Wasser 5 Minuten eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Masse geben. Ständig weiter mit dem Schneebeesen bearbeiten. Vor dem Stocken der Creme die geschlagene Sahne unterheben. Masse auf Schüsselchen verteilen.

2 feste Nektarine entsteinen und in feine Spalten schneiden. 3 EL Zucker in Teflonpfanne karamellisieren und die Nektarinspalten blitzschnell darin schwenken und erhitzen.

Je 2 bis drei karamellierte Nektarinspalten auf Schüsselchen verteilen, mit etwas flüssigem Karamellzucker verzieren, mit Apfelminzeblättchen (oder Zitronenmelisse) dekorieren. Mindestens ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank.

Exquisite.

