

Das Beste vom Apfel an eigener Sauce

© Joachim Brendel

Zutaten für 6 Personen

Für den Apfelweinschaum:

1 Apfel, ca. 200 g
500 ml Apfelwein
200 g Zucker
1 St Zimtstangen
1 St Vanilleschoten
6 Nelken
7 Blatt Gelatine
0,3 cl Calvados
0,3 cl Ouzo
7 Blatt Gelatine
2 Eiweiß
ein Hauch schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Mark aus der Vanilleschote schaben. Im Apfelwein (*ich nehme am liebsten den meines lieben Schwiegervaters*) die Schote, das Mark, den Zimt und die Nelken 5 Minuten aufkochen und den Zucker darin auflösen. Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle zugeben.

Gelatine 5 Minuten wässern. Apfelwein vom Herd nehmen, Gewürze sorgsam entfernen, Gelatine abtropfen, gut einrühren, Calvados

und Ouzo zugeben, dann einen sehr grob geriebenen Apfel (ohne Kerngehäuse) untermischen. Abkühlen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, das steif geschlagene Eiweiß behutsam untermischen, alles in kleine Mokkatassen füllen und im Kühlschrank über Nacht festigen.

Für die Sauce und Deko:

2 Eigelb, 1 Ei und 2 EL Zucker erst kalt, dann im heißem Wasserbad gut aufschlagen. 1/8 L Apfelwein, 2 EL Calvados und 2 EL Zitronensaft zugeben und alles im Eisbad schlagen. Dann kühl stellen.

Von 3 Äpfeln Kerngehäuse ausstechen. Davon dünne Apfelscheiben 5 Minuten in 3 TL Butter dünsten, zum Schluss mit Puderzucker bestäuben, danach auf Dessertteller anrichten. Apfelweinschaum mit Messer vom Tassenrand lösen, auf Apfelscheiben stürzen, mit Sauce angießen und mit etwas Krokant bestreuen.

Schmeckt einfach prima. Zum Abschluss einen Espresso.

