

Gepfeffter Apfelschaum an Sauce Calvados

© Joachim Brendel

Zutaten für 6 Personen

500 g Äpfel, geschält entkernt
2 St Zimt
10 St Nelken
3 EL Zucker
1 EL Tannenhonig
¾ L Apfelwein
1 EL Zitronensaft
1 Btl Bourbon Vanillezucker
50 ml Calvados
¼ TL Chilipulver, rot
2 Eiweiß
4 BL Gelatine
1 EL Zucker
Balsamico Essig, rot aus der Sprayflasche

Für die Sauce:

3 Eigelb
1 Ei
2 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
200 ml Apfelweinsud, reduziert
4 EL Apfelgelee, hausgemacht
50 ml Kirschwasser
50 ml Calvados
1 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Die geschälten, entkernten und geviertelten Äpfel allseitig mit etwas rotem Balsamico Essig besprühen und etwas marinieren. Die Apfelstücke mit den Zimtstangen, den Nelken, 3 EL Zucker, dem Honig und dem Apfelwein ca. 10 Minuten weich kochen.

Mit einem Schaumlöffel die Apfelstücke herausheben, gut abtropfen lassen und durch ein Haarsieb passieren.

Vanillezucker, Calvados, 1 EL Zucker, ¼ TL Chilipulver und den Zitronensaft unter den Apfelbrei rühren. Das Eiweiß gründlich zu einer absolut starren Masse schlagen.

Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in etwas warmem Apfelweinsud gut auflösen und gemeinsam mit dem festen Eischnee vorsichtig aber gründlich mit dem Schneebesen in den Apfelbrei einarbeiten. Den Apfelschaum in kleine Förmchen füllen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen.

Den Apfelweinsud durch ein Haarsieb schütten, 500 ml davon ca. 20 Minuten stark kochend auf 200 ml reduzieren und abkühlen.

Für die Sauce das Eigelb, das Ei und den Zucker erst kalt, dann in heißem Wasserbad schaumig schlagen. Zitronensaft, den reduzierten Weinsud, Apfelgelee, Kirschwasser und den Calvados zufügen und alles im Eiswasserbad kalt schlagen.

Den Apfelschaum vom Rand lösen, auf einen Teller stürzen, Sauce angießen, mit glasierten Apfelstücken und Mandelblättchen dekorieren. Kalt stellen.

Die leicht säuerlichen Äpfel und der erstklassige Apfelwein stammen natürlich aus dem naturbelassenen Anbau und dem gepflegten Apfelweinkeller meines lieben Schwiegervaters.



Guten Appetit.