



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

Karamalisierte Apfelspalten mit Vanilleeis, Kürbiskernöl und Calvados-Zabaione

Zutaten für 4 Personen:

<u>Karamellisierte Apfel:</u>	<u>Zabaione:</u>	<u>Außerdem:</u>
3 Äpfel	3 Eier	Kürbiskernöl
2 EL Zucker	3 EL Zucker	Eierlikör
1 EL Butter	50 ml Calvados	Vanilleeis

Zubereitung:

Für die **karamellisierten Äpfel** die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel danach in Scheiben schneiden. Danach die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker hinzugeben. Wenn der Zucker leicht Farbe annimmt die Äpfel hinzugeben und bis zur gewünschten bissfeste garen. Sie sollten noch ein bisschen Biss haben.

Für die **Zabaione** den Zucker und die Eier in einen Schlagkessel geben und über einem Wasserbad schön Cremig aufschlagen. Dabei nach und nach den Calvados hinzugeben. Die Masse darf auf keinen Fall den Siedepunkt erreichen da die Masse sonst ausflockt und die Schaumigkeit kaputt geht. Also einfach schön vorsichtig schlagen und nicht zu heiß werden lassen.

Zum Anrichten eine Kugel Vanille-Eis auf den Teller geben und die Apfelspalten daneben legen. Den Eierlikör und das Kürbiskernöl über den Äpfeln und dem Vanilleeis verteilen. Die Zabaione in einem Schälchen auf den Teller stellen und ein wenig der Zabaione als Topping auf den Äpfeln verteilen.

Dazu kann man einen schönen Dessertwein trinken oder einfach weiter am Calvados nippen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!

Euer Küchenjunge
Christian Lersch

