

Apfel trifft Basilikum

(Apfeltörtchen mit Mandelkrokant, Basilikumeis, Cidre-Sabayon)



Anzahl Portionen: 4

Basilikum-Eis

250 ml Milch

125 g Crème double

80 g Zucker

2 Eigelb M

1 Vanilleschote

40 g Basilikum-Blätter

40 ml Basilikum-Liqueur (Basilico Elixirum Aperitivum)

Die Vanille auskratzen, mit Milch und der Crème double langsam erhitzen, kurz vor dem Aufkochen von der Platte nehmen und gut durchrühren.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen und bei reduzierter Hitze (Die Masse darf weiterhin nicht kochen!) langsam unter konstantem Rühren unter die Milch heben, bis die Masse cremig-dicklich ist. Abkühlen lassen.

Die Basilikumblätter im Blender mit dem Basilikum-Zitronen-Liqueur ganz ganz fein pürieren.

Basilikumpüree unter die Eiercrème heben, in die Eismaschine füllen und 20-30 min cremig gefrieren.

Zubereitungszeit 35 min, in der Eismaschine 30 min

Apfeltörtchen mit Mandelkrokant

4 Äpfel (Granny Smith)
Puderzucker (Streudose)
2 El Sahne
Butter

Eine Form und 4 Ringe leicht buttern. Äpfel schälen und (von der Seite her!) in sehr dünne Scheiben hobeln, scheinchenweise mit Puderzucker bestreuen, nach und nach 4 Türmchen aufbauen, diese dann vorsichtig mit einem Ring gerade ausstechen. Oder gleich in den Ringen aufbauen.

Apfeltürmchen in die Form setzen, 1/2 Tl Sahne oben auf jedes Törtchen geben.

Im Backofen 160° für 25 min backen. Beiseite stellen.

Zubereitungszeit 20 min, Backofenzeit 25 min

Mandelkrokant

25 g Butter
50 g geröstete Mandeln, dann gehackt
20 g Puderzucker
17 ml Amaretto

Mandeln rösten, etwas abkühlen lassen und im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Alle Zutaten zu einem kleinen Teig verkneten, auf Backpapier dünn ausstreichen und im Backofen auf einem Blech bei 200° für 6.30 min backen. Blech herausnehmen und die Masse 20 min abkühlen lassen. Mit dem Servierring 4 Kreise ausstechen, abkühlen lassen, dann auf die Apfeltörtchen legen.

Zubereitungszeit 20 min, Backofenzeit 6.30 min, Abkühlzeit 20 min

Cidre-Sabayon

2 Eigelb (M)
25 g Zucker
60 ml Cidre
1 Tl gemahlener Koriander

Alle Zutaten in der Cooking Chef 1 min bei 40°, 2 min bei 60° und 3 min bei 80° zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Das geht natürlich auch über dem Wasserbad, aber erstens habe ich die Cooking Chef, weil ich zweitens meine Handgelenke nicht mehr so belasten kann.

Zubereitungszeit 6 min

Fertigstellung:

Backofen auf 200° vorheizen und dann die Apfeltörtchen 3 min hineinstellen.

Basilikumblättchen und Himbeeren für die Deko vorbereiten. Cidre-Schaum zubereiten.

Anrichten:

Apfeltörtchen mit Mandelkrokant auf dem Teller anrichten, Basilikum-Eis mit Basilikumspitzen daneben setzen und mit Himbeeren umkränzen. Davor den Cidre-Sabayon mit Himbeeren in Tupfen setzen.