



# Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Dessert: Joghurt-Honigeis mit Apfel-Karamellragout und Marzipan-Espuma

## **Joghurt-Honigeis**

- 250 ml Milch
- 70 ml Sahne
- 70 g Joghurt Natur
- 50 g Zucker
- Honig nach Geschmack
- gerösteter Sesam
- 4 Eigelb

## **Apfel-Karamellragout**

- 1 Apfel
- 1 Tl Rosinen
- 1 cl Weißwein
- 1 cl Apfelsaft
- 30 g Zucker
- 10 g Butter
- Zimt

## **Marzipan-Espuma**

- 125 ml Sahne
- 40 g Marzipan
- 10 g Zucker
- 1 cl Amaretto
- 2 Eigelb

Tradition & Moderne

**HOTEL BRÖßLER**

Restaurant & Bäckerei, seit 1906



Für das Eis die Milch, Sahne Zucker und 4 Eigelbe über dem Wasserbad bis zur Bindung aufschlagen. Die Masse darf nicht kochen, da sonst das Ei gerinnen würde. Danach die Masse über etwas Eis kaltschlagen und den Rest der Zutaten zugeben. Dann in einer Eismaschine gefrieren.

Für den Espuma den Marzipan zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen bis dieser sich vollkommen aufgelöst hat. Dann den Topf von der Flamme ziehen und das Eigelb einrühren. Mit etwas Amaretto abschmecken und durch ein feines Sieb in eine Espumafflasche geben. Mit zwei Gaskapseln bestücken und mindestens 3 Stunden kühlstellen.

Zum Zubereiten des Apfel-Karamellragouts gibt man den Zucker in einen Topf und erhitzt diesen ohne zu rühren langsam bis er zu einem hellbraunen Karamell geschmolzen ist. Hierbei sollte man etwas vorsichtig sein, denn wenn der Karamell zu dunkel wird schmeckt er sehr bitter. Hat er die goldgelbe Farbe erreicht löscht man den Karamell mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ab. Danach werden die Butter, der Apfel fein gewürfelt und die Rosinen zugegeben und der Karamell losgekocht bis man einen sirupartige Konsistenz erhält. Nun noch mit einer Prise Zimt abschmecken und gemeinsam mit dem Joghurt-Honigeis und dem Marzipan-Espuma anrichten.