

Gebackenes Apfelstrudel-Parfait mit Sauerrahm-Espuma und Blüten

Apfelstrudel-Parfait

1 Eigelb
30 g Zucker
180 g Sahne
1 Eiweiß
25 g Zucker
75 g Apfelwürfel
Rosinen
Pinienkerne
Zimt
Minzblätter
Rum

80 g Ziehteig
40 g Butter

Sauerrahm-Espuma

500 g Sauerrahm
1 Zitrone
110 g Staubzucker
15 g Milch
90 g Sahne
1 Blatt Gelatine

Warmer Waldhonig

100 g Honig

Pistazien, Himbeeren und Blüten der Saison

Zubereitung

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Pinienkerne, Zimt und Rosinen dazugeben und leicht andünsten. In einer Schüssel Eigelb, Zucker, Abrieb von der Zitrone und etwas Rum warm und kalt schlagen.

In einer separaten Schüssel Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen – nicht zu fest. Sahne schlagen, danach die kalten angebratenen Äpfel, die Eimasse, das geschlagenen Eiweiß und die Sahne mittels Kochlöffel unterheben, in eine Form geben und bei -20°C 24 Stunden tiefkühlen.

Aus der Form nehmen und kleine Rechtecke schneiden. Ziehteig auslegen und mit geklärter Butter bestreichen. Das Apfelhalbgefrorene in die Mitte geben, einrollen, und wie ein Bonbon zusammendrehen.

In heißem Frittieröl ganz kurz backen, herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen.

Für die Sauerrahm-Espuma, Sauerrahm, Zitronenschale, Staubzucker, Milch und Sahne glattrühren und die Gelatine dazugeben. Alles durch ein Spitzsieb seihen, in eine ISI-Flasche geben, eine Patrone dazugeben, schütteln und anrichten.

Waldhonig in eine Glasschüssel geben und im Wasserbad erwärmen (nicht zu heiß).

Auf einem Teller das gebackene Apfelstrudel-Parfait platzieren, Sauerrahm-Espuma im kleinen Gal separat servieren, warmen Waldhonig mittels Löffel außen rumziehen und mit Himbeere, Pistazien, Blüten der Saison und Staubzucker garnieren.

