



Dessert vom Südtiroler Apfel

Für 4 Portionen

Granny Smith Apfelmousse

500 g Granny Smith Äpfel
20 g Nussbutter
1 g Salz
4 g Zucker
3 Blatt Gelatine
150 g Sahne, geschlagen
10 ml Zitronensaft

- Von einem Apfel 3, 1 mm dicke Scheiben abschneiden, die Scheiben in dünne Stifte schneiden und mit Zitronensaft marinieren. Für die Garnitur bereitstellen.
- Restlichen Granny Smith Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien.
- Klein würfeln und 300g mit Nussbutter, Salz und Zucker vermengen und in der Mikrowelle weich garen.
- Fein mixen. Gelatine auflösen, mit dem Apfelpüree angleichen und unter die restliche Masse rühren.
- Die cremig geschlagene Sahne unterheben und in einen Spritzsack füllen.
- Silpatmatten mit Apfelformen damit befüllen.
- Sobald der Walnusskern eingesetzt ist im Schock Froster gefrieren.

Walnusskern

112 ml Milch
32 ml Wasser

25 g Caramelia Schokolade Valrhona
2 g Gellan / Agar Agar
135 g Walnussmark
2 g Salz

- Milch, Wasser und Schokolade mit Gellan aufkochen.
- Walnussmark einrühren und mit Salz abschmecken.
- Ausgießen und im Kühlschrank erkalten und aushärten.
- Alles nochmals fein aufmischen und in einen Spritzsack abfüllen.
- In Loch- Silpatmatten füllen mit einem Durchmesser von 2 cm.
- Im Schock Froster gefrieren.
- Perlen ausbrechen und als Kern in die gefüllten Apffelrunden mittig einsetzen.

Apfelgelee

500 ml Apfelsaft, klar
25 g Vegetarische Gelatine SOSA
Wasserlösliche Farbe Apfelgrün
Wasserlösliche Farbe Zitronengelb

- Alle Zutaten gemeinsam aufkochen und zur gewünschten Farbe einfärben.
- Die gefrorenen Apfelmousse Formen mit Hilfe eines Zahnstochers in das heiße Apfelgelee tauchen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Apfelstiel

50 g Schokolade dunkel
4 Stück Fichtenspitzen, süß eingelegt

- Die Schokolade temperieren und die Fichtenspitzen zu dünnen Apfelstielen zupfen.
- Durch die temperierte Schokolade ziehen und bereitstellen.

Apfelblatt

300 g Topaz/ Braeburn Äpfel
40 g Wasser
500 ml Samenöl

- Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Wasser abgedeckt in einem Topf weich garen.
- Deckel abnehmen und solange weitergaren bis alles Wasser vollständig verdunstet ist.
- Fein mixen und in Apfelblatt Formen auf einer Silpat Matte aufstreichen.
- 2 Stunden bei 70° C bis zu einer ledrigen Konsistenz im Excalibur trocknen.
- Blätter vorsichtig ablösen und bei 160° C im Samenöl goldgelb frittieren, dabei wenden.
- Zwischen 2 Apfelblatt Stempeln pressen, herausnehmen und trocken lagern.

Apfelcarpaccio

500 g Braeburn/ Topaz Äpfel
600 ml Apfelsaft klar
1 g Salz
Pfeffer schwarz, Gewürznelke
10 g Pektin, NH Nappage
5 g Rohrzucker
1 St Zitrone
1 Blatt Gelatine

- Die Äpfel waschen und gerade entlang dem Kerngehäuse schneiden, sodass im Anschnitt halbrunde Apfelstücke entstehen.
- Sofort mit der Aufschneide Maschine auf 1,5 mm schneiden.
- Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft marinieren. Ein Blech mit den Maßen 18cm x 26cm mit Klarsichtfolie auslegen. Darauf die Apfelscheiben leicht überlappend legen.
- In der Zwischenzeit den Apfelsaft mit der Gewürznelke auf 200 ml einkochen.
- Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Pektin mit Zucker vermischen und in den Apfelsaft einrühren, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.
- Gelatine darin auflösen und heiß über die ausgelegten Apfelscheiben gleichmäßig ausgießen.
- Im Schock Froster frieren.
- Stürzen, Folie abziehen und mit einem Ausstecher mit 9 cm Durchmesser ausstechen.
- Im Froster bis zum Anrichten lagern.

Karamellisierter Sableé

30 g Butter, weich
30 g Nussbutter, weich
1 g Salz
125 g Mehl
4 g Backpulver
30 g Eigelb
75 g Vergoisse Zucker / Moscovado Zucker

- Butter mit Salz, Mehl und Backpulver vermischen.
- Eigelb mit 50g Zucker cremig rühren.
- Beide Massen miteinander vermengen, ohne stark zu kneten.
- Den Teig in Folie einschlagen und gut durchkühlen lassen.
- Den Teig dünn ausrollen und auf 3 cm Durchmesser ausstechen. Die Sableés zwischen zwei perforierten Silpatmatten 7 Minuten bei 175° C goldbraun backen.
- Mit den restlichen 25g Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Trocken lagern.

Preiselbeer- Rahmeis

250 ml Milch
 250 ml Sahne
 4,25 g Pektin NH Nappage
 50 g Zucker
 50 g Invertzucker
 85 g Eiweiß
 10 ml Zitronensaft
 150 g Preiselbeeren, kaltgerührt

- Milch, Sahne mit Zucker vermischt mit Pektin aufkochen.
- Vom Herd nehmen und das Eiweiß einrühren.
- Auf Eis kalt rühren und die Hälfte in einen PacoJet Becher abfüllen.
- Die andere Hälfte mit den Preiselbeeren und dem Zitronensaft kurz mixen und ebenfalls in einen PacoJet Becher abfüllen. Beide Eismassen im Schock Froster frieren.
- Pacossieren und abwechselnd in einen neuen PacoJet Becher einschichten.
- Nochmals kurz frieren und bei geeigneter Konsistenz 4 marmorierte Eisnocken abstechen.
- Bei -12° C die Eisnocken bereitstellen

Karamellierte Walnüsse

30 g Walnusskerne
 20 g Zucker
 1 g Salz
 25 ml Wasser

- Zucker und Salz mit Wasser in einem Topf zu Karamell kochen.
- Walnüsse zugeben, kurz mitschwenken und auf Backpapier ausgießen.
- Wenn die Nüsse erkaltet sind, fein hacken und bereitstellen.

Anrichten

- Die gefrorenen Apfel- Carpaccio Ringe mittig auf die Teller legen. Leicht temperieren.
- Ein karamellisiertes Sableé links oben platzieren. Darauf den falschen Apfel setzen und mit einer Schoko- Fichtensprosse garnieren.
- Walnusscrunch als Eisbremse rechts unten platzieren. Darauf eine Eisnocke setzen und die Granny Smith Apfelsticks darauf anrichten.
- Das Apfelblatt hinter dem Apfel anlegen. Sofort servieren.

Rezept von **Roland Kröss**