


Halbgefrorenes mit Haselnuss-Krokant und Apfelkompott

 ca. 1 Std. für alle 3 Schritte | 3 Std.
Gefrierzeit einplanen



Zutaten

2 Eier	1 Eigelb
50 g Zucker	5 cl Apfelsaft
180 g Grafschafter Obstwiese Apfelkraut	400 ml Sahne
50 g geröstete Haselnüsse ohne Schale	50 g Zucker
200 g Boskoop Äpfel	30 g Zucker
10 g Butter	0,1 l Apfelsaft
1 cl Calvados	1 Vanilleschote
1 Prise Zimt	

Zubereitung

Für das Halbgefrorene Eier und Eigelb zusammen mit dem Zucker und Apfelsaft über einem Wasserbad luftig aufschlagen, bis das Ei anfängt zu binden. Dann vom Herd nehmen und das Grafschafter Obstwiese Apfelkraut einrühren, bis dieser aufgelöst ist. Masse anschließend kalt stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und diese dann vorsichtig unter die ausgekühlte Masse heben. In Förmchen einfüllen und im Eisschrank für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Für den Krokant Zucker in der Pfanne goldbraun schmelzen, Herd abschalten, dann sofort die Haselnüsse hinzugeben und auf ein Backblech zum Erkalten umfüllen. Wenn die Krokantmasse ausgekühlt ist, diese mit einer Moulinette grob zerkleinern, bis die typischen Krokantstückchen entstanden sind.

Für den Kompott die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die Butter, sowie die Apfelwürfel hinzugeben. Mit dem Calvados ablöschen und dem Apfelsaft aufgießen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und beides, zusammen mit der Prise Zimt, zu den Äpfeln geben. Einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Äpfel weich sind.