

Rezept

Karamellisiertes Apfelragout mit saurer Sahne

Ein Rezept von Karamellisiertes Apfelragout mit saurer Sahne, am 23.04.2024

Zutaten

3 Äpfel (Boskop)	40 g Sultaninen
2 cl Rum	40 g getrocknete Aprikosen
40 g getrocknete Pflaumen	8 Walnüsse
100 g brauner Zucker	1/2 TL Zimtpulver
1 Msp. Vanillepulver oder -mark	1 EL kalte Sauerrahmbutter
1/2 Bio-Zitrone	150 g saure Sahne
1 TL Puderzucker	Eiscreme nach Belieben
Minzeblätter für die Garnitur	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse ausschneiden, die Fruchtviertel jeweils halbieren und dann in 2 cm große Würfel schneiden. Die Sultaninen in einer kleinen Schüssel mit lauwarmem Wasser bedecken, den Rum zugeben und einweichen. Aprikosen und Pflaumen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Walnüsse vorsichtig knacken, sodass die Kerne möglichst ganz bleiben und vierteln.
2. ½ Zitrone auspressen. In eine Schüssel geben und mit saurer Sahne und Puderzucker glatt rühren.
3. In einer großen Pfanne den braunen Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Die Nüsse einstreuen und unter Rühren mit einem Holzlöffel kandieren lassen. Apfelwürfel einstreuen, mit Zimt- und Vanillepulver bestäuben und gut mischen. Die Sultaninen leicht ausdrücken, mit den Aprikosen- und Pflaumenwürfeln dazugeben und alles in höchstens 3-4 Min. bissfest garen.
4. Zum Schluss die kalte Butter einschwenken und das warme Apfelragout portionsweise auf Tellern anrichten. Jeweils in die Mitte 1 Kugel Eis setzen, mit Minze garnieren und die saure Sahne dazugeben.