

Delice von Streuobstwiesenäpfeln mit Apfelwein-Schmandeis

Rezept von Hubertus Schultz vom Schlosshotel Gedern

Zutaten Delice-Schnitte:

420 g geschlagene Sahne
5 Blatt Gelatine
100 g weiße Kuvertüre
100 g Zucker
2 Eigelb
60 g karamellisierter Zucker
60 ml Weißwein
150 g Äpfel gewürfelt
80 g Apfelmus
60 g Apfelkraut
30 g zerbröselte Mandeln
40 g Rosinen
2 cl Rum
½ Vanilleschote mit Mark, Zimt und Salz

Zubereitung Delice-Schnitte:

Vollei, Eigelb, Zucker und Salz schaumig schlagen, anschließend den Rum dazugeben. Die Sahne aufschlagen. Zucker karamellisieren und die Mandeln mit rösten. Mit Weißwein ablöschen. Äpfel dazugeben und kurz weich werden lassen.

Apfelkraut, Apfelmus, Rosinen, Kuvertüre, Vanilleschote sowie Mark und Zimt mit dazugeben. Warten bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Masse direkt zur Eigelbmasse geben und verrühren. Abkühlen lassen. Sahne unterheben.

Zutaten Kakao-Keksboden:

150g Amerettini, fein gemahlen
150g Löffelbiskuit, fein gemahlen
50g Zucker
1 Prise Zimt
15g Kakaopulver
100g Butter
1 cl Cointreau

Zubereitung Kakao-Keksboden:

Amerettini, Löffelbiskuit, Zucker, Zimt, und Kakaopulver vermengen, flüssige Butter dazugeben und anschließend in eine mit Backpapier ausgelegten Form gleichmäßig verteilen und verdichten.

Zutaten Apfelgelee:

¼ l Apfelsaft

¼ l Apfelwein

100 g Zucker

½ Vanillestange

7 Blatt Gelatine, im kalten Wasser für ca. 10 min. einweichen

Zubereitung Apfelgelee:

Zucker in einen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelwein bzw. Apfelsaft ablöschen. Vanillestange und Gelatine hinzufügen. Das Gelee auf ca. 20°C abkühlen lassen und anschließend über das Mousse gleichmäßig gießen. Erneut kühlen.

Zutaten Apfelwein-Schmand-Eis:

8 Eigelbe

210 g Zucker

½ Teelöffel feingeriebener Ingwer

Abrieb von ¼ Limone

Saft von ½ Limone

300 ml Apfelwein

300 g Schmand

200 ml Sahne

1 Prise Zimt

Mark von einer halben Vanillestange

Zubereitung Apfelwein-Schmand-Eis:

Das Eigelb mit dem Zucker so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Den Apfelwein für ca. 5 min. köcheln lassen, danach die Sahne hinzufügen und zu der Eimasse geben. Das Ganze über ein heißes Wasserbad bis zur Rose aufschlagen, anschließend den Schmand, den Zimt und die Vanille mit unterrühren, abkühlen lassen und die Masse in die Eismaschine füllen.

Fertigstellung:

Die Delice-Masse auf das mit Klarsicht und "Keksboden" ausgelegte Backblech ausgießen und kühl stellen. Nach dem Kühlen das Gelee darüber gießen und erneut kühlstellen. Mit dem Eis servieren.