

BRATAPFEL MIT WALNUSS-KARAMELLSOÛE

Rezept von Carola und Peter Merkel, Odenwald-Gasthaus „Dornröschen“, Höchst-Annelsbach

Zutaten

für 6 Personen

6 Äpfel

1 Liter naturtrüben Apfelsaft

6 EL Preiselbeerkompott (aus dem Glas)

90 g Butter

Zimt

30 ml Wasser

100g Zucker

150 ml flüssige Sahne

80 g Walnusskerne

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und mit Kernhaus-Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Prüfen, ob alle Kerne auch draußen sind. Die Äpfel in eine tiefe, feuerfeste Form setzen und mit dem Saft aufgießen. Die Äpfel mit je einem Esslöffel Preiselbeerkompott füllen. Die kalte Butter in 6 Stückchen schneiden und in die Preiselbeeren hineindrücken, so dass die Butter tief im Apfel steckt. Mit etwas Zimt, nach Belieben, die Äpfel bestäuben und für ca. 30 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) backen, bis die Äpfel oben schön aufgeplatzt sind. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Zucker dann auf das Wasser schütten, so dass möglichst wenig Zucker am Rand ist. Jetzt nicht rühren!! Nur warten bis der Zucker sich im Wasser gelöst hat und langsam anfängt zu karamellisieren, das heißt er wird braun. Sobald der Zucker bernsteinfarben wird, kann man auch mal rühren, damit alles gleichmäßig braun wird. Je dunkler der Karamell, desto kräftiger wird er, ABER zu dunkler Karamell wird bitter!! Hellbraun ist optimal. ACHTUNG jetzt wird es heiß. Sahne zufügen. Erst nur etwa ein Drittel (ACHTUNG viel DAMPF ! HEIß!), dann den Rest zufügen und rühren bis es ein leckerer cremiger Karamell geworden ist. Walnüsse etwas kleiner hacken (wer möchte kann diese auch vorher ein wenig in einer trockenen Pfanne anrösten) und der Karamellsoße zufügen.

Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller oder Suppenteller servieren. Dazu reichlich von der herrlichen Saftbrühe angießen. Dann je eine Kugel Vanilleeis dazu setzen und die traumhafte Karamellsoße mit Walnüssen auf den Bratapfel und das Eis geben