



KARAMELLISIERTE APFELRINGE MIT LORBEER-VANILLESAUCE



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Vanillesauce:

200 ml Milch
100 g Sahne
3 Eigelb (Größe M)
½ Vanilleschote
35 g Zucker
1 Prise Salz
1 kleines, frisches Lorbeerblatt

für die Apfelringe:

4 mittelgroße, säuerliche Äpfel
6 TL Puderzucker
2 EL geröstete, gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Alle Zutaten bis auf das Lorbeerblatt mixen und 2 Stunden kalt stellen.

Vanillesauce mit dem Lorbeerblatt in einen Vakuumbbeutel gießen und auf Stufe 2 vakuumieren. Mit der Einstellung Sous-vide bei 80 °C 20 Minuten garen. Vanillesauce abkühlen lassen, Lorbeerblatt entfernen und vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen.

Backofen auf 250 °C Grill vorheizen. Äpfel waschen, abtrocknen und schälen. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in 4-5 mm dicke Ringe schneiden. Apfelringe auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Puderzucker bestäuben. Ein Blech Apfelringe auf Einschubhöhe 4, 4-6 Minuten lang karamellisieren. Sofort herausnehmen und das zweite Blech einschieben.

Die karamellisierten Apfelringe auf vier Tellern zu Türmchen stapeln und mit der Vanillesauce übergießen. Mit Mandeln bestreuen und servieren.