



Apfel-Küchlein von gerösteten Haselnüssen mit Erdbeereis und Rieslingschaum

Zutaten Erdbeereis:

250 ml Sahne
2 Eigelbe
20 g Vanillezucker
200 g Erdbeeren
20 g Zucker
50 g Erdbeermarmelade

Zutaten Teig:

40 g Vanillezucker
1/2 Abrieb von eine Zitrone
1 Prise Zimt
1 Tl Backpulver
240 g Mehl
350 ml Milch
2 Eier

Zutaten Äpfel:

3 Äpfel
50 g geröstete Haselnüsse,
fein gemahlen

Zutaten Rieslingschaum

0,1l Riesling
20 g Vanillezucker
Saft und Schalenabrieb
von 1/4 Zitrone
1 Eigelb

So wird's gemacht

Erdbeeren kleinschneiden und mit Zucker bestreuen, einen halben Tag ziehen lassen. Erdbeermarmelade hinzugeben und mit einem Zauberstab zu einem feinen Püree verarbeiten.

Die Sahne mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit einem kleinen Schuß heißer Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Auskühlen lassen.

Die pürierten Erdbeeren hinzugeben und alles in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Sämtliche Teig-Zutaten, bis auf Eier und Milch, gut verrühren.

Anschließend auch diese Zutaten hinzugeben und gut verquirlen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Ringe schneiden. Die Apfelringe in den Teig tauchen, abtropfen lassen und bei mittlerer Hitze in Pflanzenöl goldbraun ausbacken. Mit den gerösteten Haselnüssen servieren.

Alle Zutaten für den Rieslingschaum in einem Schlagkessel über einem Wasserbad luftig aufschlagen. Darauf achten, dass die Temperatur der Sabayon nicht über 80 Grad steigt.

ZUBEREITUNGSZEIT:

60 min