

Apfelschnitzli mit Joghurt-Limonen-Glace



Rezept für 4

Zutaten

- 4 Äpfel
- ½ Vanillestängel,
ausgekratzt
- 1 Sternanis
- ½ Zitronenzeste
- Saft von ½ Zitrone
- 4 EL Zucker
- 2 dl Wasser
- 1 dl flüssiger Rahm
- 4 Kugeln Joghurt-Limonen-
Glace oder Vanilleglace
- Zitronenzeste und
Pfefferminz zum
Dekorieren

Zubereitung

Die Äpfel waschen und schälen. Vierteln und jedes Viertel nochmals dritteln. Die «Apfelschnitzli» in einen Vakuumbbeutel legen, Wasser, Zucker, Anis, Vanille, Zitronensaft und Zeste zugeben. Möglichst ohne Luft zuschweissen. Auf ein Edelstahlblech legen, in den Garraum schieben und mit Dämpfen 85 °C während 25 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und den Beutel aufschneiden. Die Flüssigkeit in einer Pfanne auf dem Herd zu Sirup einkochen. Die Apfelschnitzli an der Wärme bereithalten. Den Rahm zum Sirup zugeben und nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Die Apfelschnitzli auf vier Teller verteilen. Eine Kugel Glace in die Mitte der Teller setzen. Die Sauce darüber verteilen, dekorieren und sofort servieren.

Garstufe

Mit Vorheizen

25 Minuten | Dämpfen 85 °C