

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

APFEL-KARTOFFEL-GRATINS MIT ZWETSCHGEN-SORBET

Zutaten für GRATINS:

4 KL.	Äpfel
300 g	Kartoffeln, festkochend
1 Stk.	Vanilleschote, oder Vanillepulver (Brecht Reformhaus oder Globus)
200 g	Vollrahm
100 g	Zucker
1 Stiel	Rosmarin (wer dies nicht mag, nimmt Zimt)
etwas	Butter zum einfetten, Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten für Sorbet:

100 g	Honig
4 EL	Zitronensaft
400 g	Zwetschgen (TK – Tiefkühl)
1.5 DL	Wasser

ZUBEREITUNG:

Den Honig mit 1.5 DL Wasser und dem Zitronensaft aufkochen, dann etwas abkühlen lassen und mit den tiefgefrorenen Zwetschgen im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwetschgen-Sorbet ca. 1-3 Std. tiefkühlen.

Inzwischen den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Vanillepulver mit dem Vollrahm, Zucker und Rosmarin aufkochen dann kurz beiseitestellen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in ca. 2mm dünne scheiben hobeln. Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen – ebenfalls in ca. 2mm dünne scheiben hobeln.

Die Kartoffel- wie auch Apfelscheiben in die Gläser schichten. Die Vanillemischung darübergiessen. Die kleinen Gratins im heissen Ofen ca. 15-25 Min. goldbraun backen.

Gratins aus dem Ofen nehmen und 1 kleine Kugel Zwetschgensorbet daraufsetzen. Alles mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.