

# BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



FOLGE

47

## Karamellapfel

mit Apfelsorbet



Cornelia Poletto pochirt die Äpfel im Karamellsud



Mit einer Schöpfkelle wird das Sorbet portioniert

## Karamellapfel mit Apfelsorbet

**Schwierigkeitsgrad:** für Geübte

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Gefrierzeit:** ca. 2 Stunden

### Zutaten (für 8 Portionen):

**Für das Apfelsorbet:** 50 g Glukosepulver (Apotheke), 200 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 5–6 Granny-Smith-Äpfel (ca. 900 g), 3 EL Limettensaft, grüne Speisefarbe. **Für die Karamellsoße:** 4 EL Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Calvados, 200 g Schlagsahne, 1 TL Speisestärke. **Für die Karamelläpfel:** 3 EL Zucker, 2 EL Calvados,  $\frac{1}{2}$  l Apfelsaft, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote, 4 kleine säuerliche Äpfel (z. B. Elstar). **Außerdem:** 400 g Marzipanrohmasse, 2 EL Puderzucker, 1 TL Calvados, je 8 Minzeblättchen und Apfelstiele (nach Wunsch), einige Streusel oder Amarettini (nach Wunsch).

- Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen, vom Herd ziehen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und mit Limettensaft fein pürieren. 550 g Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.
- Für die Karamellsoße Zucker karamellisieren lassen, eine Prise Salz zufügen. Mit Calvados ablöschen, aufkochen. Sahne und Stärke verquirlen, zugeben und aufkochen. Durchsieben, abkühlen lassen.
- Für die Karamelläpfel Zucker karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen. Saft und Vanilleschote zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Äpfel schälen, quer halbieren. Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Apfelhälften in den Karamellsud geben, bei geringer Hitze 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen (Sud anderweitig verwenden).
- Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.
- Marzipanrohmasse, 1 EL Puderzucker und Calvados verkneten. Auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus der Marzipanplatte 8 Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.
- Auf Portionsteller jeweils etwas Karamellsoße geben. Karamellapfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Mit je einem Marzipankreis belegen und je eine Sorbet-Halbkugel daraufgeben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen hineingeben. Mit restlicher Karamellsoße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

### Pro Portion:

ca. 580 kcal, 7 g Eiweiß, 26 g Fett, 75 g Kohlenhydrate

- \* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.poletto.de](http://www.poletto.de)) verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



## Polettos Wein-Tipp

„Hierzu passt ein Jurançon Clos Uroulat, ein Süßwein von Charles Hours im Südwesten Frankreichs am Fuß der Pyrenäen. Die Säure ist mit der Süße schön eingebunden, dadurch hat er eine leichte Frische mit Noten von Aprikose und Orangeat.“ 0,375 l-Flasche für 11,50 Euro, über Passion Vin, Köpenicker Str. 18–20, 10997 Berlin.