



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2017

Arme Ritter

*auf Kompott vom hauseigenen Boskoop an Karamelleis, von Ralf Harrer,
Landgasthof Der Alte Auf*



Zubereitung

Für die Armen Ritter die Brötchen in Scheiben schneiden, die Milch und das Ei miteinander verquirlen und die Brotscheiben in das Gemisch legen, bis sie vollgesogen sind. In Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun backen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Äpfel klein schneiden und mit den übrigen Zutaten bei niedriger Hitze langsam köcheln lassen, bis ein Kompott entsteht.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für vier Personen

Für die Armen Ritter

2 Brötchen vom Vortag
200 ml Milch
2 Eier
15 g Butterschmalz
etwas Puderzucker

Für den Kompott

4 Boskoop Äpfel
15 g Zucker
150 ml Apfelsaft
50 ml lieblicher Weißwein
½ TL Zimt
1 Schuss Calvados

Für das Karamelleis

90 g Zucker
etwas Wasser
125 ml Milch
125 ml Sahne
½ Vanilleschote
1 Ei
1 Eigelb
25 ml Crème Fraîche

Für das Eis 60 Gramm Zucker mit etwas Wasser zu Karamell einkochen. Langsam die Milch, Sahne und das Mark der Vanilleschote hinzufügen und aufkochen lassen. Anschließend das Ei plus extra Eigelb mit dem restlichen Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen und vorsichtig die abgekühlte Karamellmousse sowie Crème Fraîche hinzufügen. Durch ein Sieb passieren und kalt rühren. Zum Abschluss – wenn vorhanden – in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Die Armen Ritter auf einem Bett aus Kompott an einer Kugel Karamelleis servieren und bei Bedarf mit etwas Puderzucker bestäuben.