FRÄNKISCHER BRATAPFEL MIT ZITRONENMELISSE, APFELBAISER

FRÄNKISCHER BRATAPFEL
Dreierlei vom fränkischen Bratapfel von Kröswang

EINGELEGTER APFEL MIT VANILLE
1 Apfel
50 g Zucker
100 g Apfelsaft
Vanille

APFELGELEE
200 ml Apfelsaft
3 Blatt Gelatine

BRAUNE BUTTERCRUMBLE
200 g braune Butter
75 g Muscovado-Zucker
250 g Mehl
40 g Malzmehl

BRAUNE BUTTERCREME AUX
125 g Schwarzbier
30 g Zucker
75 g Vollei
75 g Eigelb
6 g Malzpulver
2 Blatt Gelatine
150 g weiße Schokolade (Dulcey von Valrhona)
150 g braune Butter
50 g Schwarzbier

APFELBAISER
110 g Apfelsaft
50 g Isomalt
50 g Kristallzucker
13 g Albumin
40 g Dextrose
20 g Apfelpulver, sprühgetrocknet mit Dextrose
5 g Apfelbalsam

EINGELEGTER APFEL MIT VANILLE

Apfel in Würfel schneiden, Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen, Vanille zugeben und die Apfelwürfel in den noch heißen Fond einlegen und ziehen lassen.

APFELGELEE

Apfelsaft erwärmen und Gelatine zugeben, kalt stellen, nach drei Stunden Würfel aus dem Gelee schneiden.

BRAUNE BUTTERCRUMBLE

Alle Zutaten in einer Rührmaschine zu einem glatten Teig kneten, auf einer Silikonmatte zerkrümeln und 12 Minuten bei 160 °C backen.

BRAUNE BUTTERCREME AUX

1. Schwarzbier, Zucker, Vollei, Eigelb und Malz über Wasserbad warm schlagen.
2. Gelatine, Dulcey, braune Butter und Schwarzbier einmixen und durchpassieren.
3. Kalt stellen.

APFELBAISER

1. Alle Zutaten kalt miteinander vermischen und glatt mixen.
2. ½ Stunde kühl stellen.
3. In einer Rührmaschine langsam 20 Minuten aufschlagen.
4. Auf Silikonmatten aufspritzen und bei 85 °C im Dörrautomaten trocknen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit Zitronenmelisse ausgarnieren.