APFELSORBET MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE, DILL

APFELSORBET
400 g Granny-Smith-Äpfel
140 g Läuterzucker
1 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt
0,8 g Prosorbet
20 g Dill

APFELSCHEIBEN
1 Stk. Granny-Smith-Apfel
Ascorbinsäure
Apfelgelee

APFELGELEE
200 g Apfelsaft
2 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt

CASSISSAUCE
200 g Schwarze Johannisbeeren, gefroren
Zucker
Zitronensaft

CASSISGRANITÉ
100 g Cassispüree
75 g Cassissaft

APFELSORBET
Äpfel schälen, entkernen und vakuumieren. Bei 90 °C im Dampfgarer ca. 1 Stunde weich garen und sofort in Eiswasser abkühlen.
Läuterzucker mit Prosorbet aufkochen, beiseitegeben, die Gelatine einrühren und abkühlen lassen (Sorbetbasis).
Äpfel im Thermomix pürieren und mit der Sorbetbasis vermengen. Mit gezupftem Dill mixen, durchpassieren und im Pacojet-Becher im Schockfroster durchfrieren. Aufmixen und in runde Formen (5 cm Durchmesser, 3 cm Höhe) füllen.

APFELSCHEIBEN
Apfel vierteln und mit der Mandoline fein hobeln.
Die gehobelten Äpfel leicht überlappend auflegen. Mit etwas aufgelöster Ascorbinsäure und flüssigem Apfelgelee einpinseln. Vakuumieren und das Gelee anziehen lassen. Aus dem Vakuumbeutel nehmen und Kreise ausstechen (gleiche Größe wie das Apfelsorbet). Auf das Apfelsorbet legen.

APFELGELEE
Apfelsaft erhitzen, die Gelatine darin auflösen und in ein Gefäß 2 cm hoch eingießen. Bei Bedarf kleine Geleestücke herausstechen.

CASSISSAUCE
Die gefrorenen Johannisbeeren in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Beeren kochen, bis sie ganz weich sind. Danach die Flüssigkeit abpassieren und einreduzieren lassen, bis sie leicht dickflüssig ist. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

CASSISGRANITÉ
Saft und Püree vermengen. In einem flachen Gefäß einfrieren. Wenn es durchgefroren ist, mit einer Gabel aufkratzen und das Granité sofort wieder einfrieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit gefriergetrockneten Schwarzen Johannisbeeren und gezupftem Dill ausgarnieren. Eventuell Dillöl dazugeben.