

APFELKÜCHLEIN MIT APFELBALSAM-EIS UND WASABI-APFELPÜREE (Rezept für 4 Personen)



BAERG MARTI



Armin Amrein | Hotel Walserhof | Landstrasse 141, CH-7250 Klosters | www.walserhof.ch
Gault Millau: 17 Punkte | Michelin: 1 Stern

APFELKÜCHLEIN

- 1 Apfel
- Wasabi-Paste (Asia-Shop)
- Tempura-Teig (Asia-Shop)
- Zimtzucker
- Puderzucker

Apfelscheiben mit Wasabi-Paste bestreichen.
Den Tempura-Teig nach Anleitung mischen
und kühl halten. Die Apfelscheiben durch den
Tempura-Teig ziehen und goldbraun im heissen
Öl frittieren, in Zimtzucker wenden und mit
Puderzucker bestreuen.

WASABI-APFELPÜREE

- 200 g Püree von grünen Äpfeln
(aus der Dose – Boiron o. a.)
- 80 g Weisswein
- 40 g Zucker

Alle Zutaten miteinander aufkochen und
abkühlen lassen.

APFELBALSAM-EIS

- 250 g Milch
- ¼ Vanilleschote
- 100 g Eigelb
- 100 g Zucker
- 3 g Eisbindemittel
- 250 g Rahm
- 30 g Apfel-Balsamessig von Baerg Marti

Milch mit Vanillemark aufkochen, kurz ziehen lassen.
Eigelb, Zucker und Eisbindemittel* vermischen und mit der Vanille-
milch zur Rose abziehen. Durch ein feines Sieb passieren, Rahm und
Apfel-Balsamessig dazugeben, erkalten lassen, frieren und pacosieren.

WEISSE SCHOKOLADE-ESPUMA

- 160 g Milch
- wenig Ingwer
- 160 g weisse Schokolade
- 200 g Rahm
- evtl. etwas Limettenabrieb

Milch und Ingwer aufkochen, kurz ziehen lassen.
Ingwer entfernen und die weisse Schokolade einarbeiten,
Rahm dazugeben und in eine ISI-Flasche (Rahmbläser)
füllen (1 Patrone).

GARNITUR

- Apfelchips, Minzeblättchen, frittierte Glasnudeln,
Himbeersauce