



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



EINGELEGTER APFEL



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Eingelegter Apfel

10 Stück Äpfel
1500 Gramm Butter

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem Topf schmelzen. Währenddessen die Äpfel schälen und halbieren, wobei das Kerngehäuse mit einem Parisienne-Ausstecher entfernt wird. Anschließend die Äpfel zusammen mit der Nussbutter vakuumieren und im Wasserbad bei 84 °C für etwa 1 Stunde und 10 Minuten dämpfen. Nach dem Dämpfen die halbierten Äpfel in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.



ZUTATEN

Zimtcrumble

100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Mandelgrieß
1,5	Teelöffel	Zimt
1	Gramm	Salz

ZUBEREITUNG

Für den Zimtcrumble Zucker, Butter, Zimt und Salz in einer Schüssel verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Das gesiebte Mehl und den Mandelgrieß hinzufügen und gut durchkneten. Den Crumble bei 180 °C für etwa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.



ZUTATEN

Apfelgel

125	Gramm	Äpfel, gewürfelt
20	Gramm	Honig
1	Gramm	Salz
2	Gramm	Xanthan

ZUBEREITUNG

Die gewürfelten Äpfel mit Honig und Salz in einem Topf einkochen, bis sie weich sind. Danach das Xanthan einmischen, bis eine glatte Konsistenz entsteht.



ZUTATEN

Nussbuttereis

230	Gramm	Butter
150	Gramm	Milch
100	Gramm	Sahne
60	Gramm	Zucker
15	Gramm	Invertzucker
50	Gramm	Eigelb
0,5	Stück	Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Für das Nussbutter-Eis die Butter zu Nussbutter kochen und die Milch untermixen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Milch, Sahne, Zucker, Salz, Rum und die ausgekrazte Vanilleschote aufkochen und mit dem Eigelb zur Rose abziehen. Im abgekühlten Zustand die Nussbutter einmischen. Die fertige Masse in einen Pacojet-Becher gießen und einfrieren.



ZUTATEN

Weißer Schokolade Zimt Namelaka

1,5	Blatt	Gelatine
130	Gramm	weiße Schokolade
100	Gramm	Milch
5	Gramm	Glucose
200	Gramm	Sahne
2	Gramm	Zimt

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Die weiße Schokolade schmelzen und die Milch mit Glucose erwärmen. Die eingeweichte Gelatine in der warmen Milch auflösen. Die warme Milch mit der geschmolzenen Schokolade mithilfe eines Stabmixers emulgieren. Kalte Sahne und Zimt hinzufügen und alles gut emulgieren. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lagern und vor dem Servieren aufschlagen.

Die eingelegten Äpfel auf einem Teller anrichten, mit dem Zimtcrumble und einem Klecks Apfel-Gel garnieren. Eine Kugel des Nussbutter-Eises und ein Spritzer der Zimt Namelaka runden das Gericht ab und sorgen für ein harmonisches Geschmackserlebnis!



Chef Pâtissier - Nils Fertl

VIEL SPASS BEIM
ZUBEREITEN &
GUTEN APPETIT!