



GEGRILLTER SOMMERBRATAPFEL MIT BLAUBEER-MARZIPANFÜLLUNG

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für den Bratapfel:

- 6 Äpfel
- 100 g Marzipan
- 20 g Calvados
- 50 g Blaubeeren
- 2 Eigelb
- 20 g Mandelgrieß

Für die Vanillesoße:

- 70 ml Milch
- 60 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 30 g Eigelb
- 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Einen Apfel schälen und würfeln. Marzipan, Calvados, Eigelb und Mandelgrieß zu einer Masse zerkneten. Blaubeeren vierteln und unter die Masse arbeiten.
2. Die Äpfel damit füllen, in einer feuerfesten Schale auf den Grill geben und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten garen.
3. Die Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen.
4. Milch und Sahne aufkochen, das Mark hinzugeben und anschließend passieren.
5. Das Eigelb mit dem Zucker vermengen und warm aufschlagen.
6. Dann unter ständigem Rühren zügig die Sahne-Milch unterarbeiten. Auf dem Wasserbad zur Rose abziehen und im Eiswasserbad kalt rühren.

"zur Rose abziehen" bedeutet, dass eine Soße bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren mit Eigelb gebunden wird.