

Apfelknödel mit Preiselbeer-Ragout und Calvados-Sabayon

Zutaten: (für 4 Personen)
400 g Äpfel
Saft einer halben Zitrone
50 g Butter
40 g Zucker
1 TL Bourbon-Vanillezucker
Salz
Gemahlener Zimt
50 g Zwieback
1 Ei
40 g Löffelbiskuitbrösel
ca. 1 l Öl zum Frittieren
Für das Preiselbeer-Ragout:
50 g Zucker
½ Vanillestange
½ Zimtstange
1 Sternanis
1 Gewürznelke
5 EL Rotwein
7 EL Johannisbeersaft
200 g frische Preiselbeeren (oder Cranberries bzw. TK-Beeren)
1 TL Speisestärke
Für die Calvados-Sabayon:
2 Eigelb
1 geh. EL Zucker
50 ml Milch
2 EL Calvados



Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen. Klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanillezucker, je 1 Prise Salz und Zimt schaumig rühren. Zwieback fein mahlen und mit den Äpfeln unterrühren. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.
Zwischendurch für das Ragout 50 g Zucker karamellisieren. Gewürze zugeben, Wein und Saft zugießen und rühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Beeren darin ca. 5 Minuten köcheln. Stärke in wenig Wasser anrühren. Früchte damit binden. Mit Zucker abschmecken.
Aus der Apfelmasse 8 Knödel formen. Zuerst im verquirlten Ei, dann in Biskuitbrösel wenden. Portionsweise im heißen Öl goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen, warm stellen.
2 Eigelb, Zucker und Milch verrühren. Im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät dickschaumig schlagen. Calvados unterrühren. Anrichten.