



## Dessert: Grasgrüner Apfel

### Apfelmus

- 2 grüne, säuerliche Äpfel (Granny Smith)
- 1 MSP Karamom-Pulver
- 2 EL Zucker
- 50 ml Calvados
- 1 Limette
- Prise Salz

Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft mit 100 ml Wasser in eine Schale geben. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob stückeln. In das Limettenwasser legen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Zucker hellbraun schmelzen lassen. Mit Calvados ablöschen und 5 min einkochen. Prise Salz und Kardamom zufügen. Die Äpfel zusammen mit dem Limettenwasser dazu geben und weich dünsten.

Mit einem Pürierstab sehr fein pürieren und das Apfelmus beiseite stellen.

### Apfel-Würfelchen

- 1 grüner, säuerlicher Apfel (Granny Smith)
- 1 Limette
- 100 ml Wasser

Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft mit 100 ml Wasser in eine Schale geben. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 5x5 mm große und möglichst exakte Würfelchen schneiden. In das Limettenwasser legen.

### Zitronengras-Crumble

- 2 St. Zitronengras
- 2 Stängel Basilikum
- 25 g kalte Butter
- 25 g ganze Mandeln
- 25 g Panko (siehe Rezept Hauptgang)
- 25 g brauner Zucker

Das Zitronengras von der harten Schale und dem Wurzelansatz befreien. Das weiche, aromatische Innere in sehr feine Scheiben schneiden. Das Basilikum mit Stängel ebenso fein schneiden.

Alles Zusammen in einen Blitzhacker geben und hacken, bis die Masse fein genug ist und sich verbunden hat. Auf ein Backblech mit Backpapier bröseln und bei 160 °C Umluft ca. 15 min backen. Bis zum Servieren auskühlen lassen.



www.besserbissen.de

### **Zitronengras-Apfel-Creme**

100 ml Apfelsaft  
30 g Zucker  
2 St. Zitronengras  
1 Limette  
2 Blatt Gelatine  
100 ml Sahne  
50 g Joghurt 3,5 %

In einem kleinen Topf den Apfelsaft und Zucker erwärmen, bis dieser vollständig aufgelöst ist. Das Zitronengras von der harten Schale und dem Wurzelansatz befreien. Das weiche, aromatische Innere in sehr feine Scheiben schneiden und in den Saft geben.

Die Gelatine 10 min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zu dem warmen Saft geben. Mit einem Mixstab gut durchmischen und dann durch ein feines Sieb in einen Mixbecher gießen. Sahne und Joghurt dazu mixen und die Masse eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren in einen Sahnesiphon füllen (ggf noch einmal kurz durchmischen), mit einer Patrone laden und gut schütteln.

### **Basilikum-Eis**

2 kl. Töpfe Basilikum  
500 g Schmand  
100 g Zucker  
100 ml Apfelsaft  
2 Blatt Gelatine

In einem kleinen Topf den Apfelsaft und Zucker erwärmen, bis dieser vollständig aufgelöst ist. Den Topf nun nicht mehr erhitzen. Den Basilikum mit Stängeln fein schneiden und zum Saft geben.

Die Gelatine 10 min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und ebenfalls zu dem warmen Saft geben. Mit einem Mixstab sehr fein durchmischen. Schmand zugeben und weiter mixen. Die Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren.



[www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de)

Zum Servieren alle Zutaten dekorativ verteilen und mit einigen kleinen Basilikum-Blättchen dekorieren. Mit etwas Limettenabrieb vollenden.

