

Mit Herz am Herd - Herzwaffeln mit Liebesapfel-Ragout

www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20160423_herzwaffeln_liebesapfel_ragout100.html

Zutaten

Herzwaffelteig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 4 Eier (getrennt)
- ¼ TL Backpulver
- 200 ml Milch
- Salz
- Fett für das Waffeleisen

Liebesapfelragout:

- 3 rote Äpfel
- 100 g Himbeeren
- ½ Zitrone
- 100 g Zucker
- 200 ml Weißwein
- 1 Schale der Bourbon-Vanilleschote (nur die Schale von der Schote v. Vanille-Eis)
- 4 Rosen (kandierte)

Vanille-Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 6 Eier, trennen
- 1 Bourbon-Vanilleschote
- frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung

Mit dem Schneebesen Mehl, Zucker, Salz und Backpulver verrühren. Die Eier trennen. Jetzt nur die Eigelbe und die gesamte Milch nach und nach dazugeben. Butter in einem Topf zerlassen, dem Teig hinzufügen und verrühren, so dass eine geschmeidige, "honigartige" Masse entsteht. Eiweiß zu luftigem, nicht zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Waffelform einfetten und Waffeln goldgelb backen.

Die Äpfel mit der Schale mit einem Parisienne-Ausstecher zu Perlen ausstechen und mit Zitrone marinieren. Zur Seite stellen. In der Zwischenzeit den Weißwein, den Zucker und die Schale der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Die Reste des ausgestochenen Apfels mit Schale klein schneiden und dazugeben. In dem Sud verkochen lassen, sodass ein leichtes Apfel-Püree entsteht. Die Vanilleschote herausnehmen und jetzt das Ganze pürieren. Die Apfelperlen und einen Großteil der Himbeeren hinzufügen, vorsichtig miteinander verrühren und vom Herd ziehen.

Für das Vanille-Eis alle Zutaten mischen. Wichtig: bei 70 Grad bis maximal 84 Grad erhitzen und mit einem Gummischaber "zur Rose abziehen". Das heißt, die Masse wird unter Hitzeeinwirkung gebunden. Über ein feines Sieb in eine Glasschüssel geben und erkalten lassen. Anschließend zum Frieren in die Eismaschine geben.

Anrichten

Teller mit Herzwaffeln belegen, Liebesapfel-Ragout seitlich dazu geben. Vanille-Eis zu Kugeln formen. Mit den restlichen frischen Himbeeren und der frischen Minze dekorieren. Von den kandierten Rosen die Blätter abzupfen und die Teller damit ausdekorieren. Zum Schluss eine Prise Puderzucker darüber streuen.

Wir wünschen guten Appetit!
