



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Karamellierte Apfelspalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Eis:**

1,20 L trockener Rotwein  
 0,80 L roter Portwein  
 1 EL Glühweingewürz  
 200 g Zucker  
 8 Eier, davon das Eigelb  
 2 Vanilleschoten  
 200 g kalte Butter

Rotwein und Portwein in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen, auf 800 ml Flüssigkeit reduzieren und etwas abkühlen lassen. Den reduzierten Wein in einem Anschlagkessel über dem Wasserbad erwärmen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark mit Glühweingewürz und Zucker einrühren.

Die Eier trennen, die Eigelbe unterrühren und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zur Rose abziehen.

Die gebundene Masse mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Apfelspalten:**

2 Cox Orange-Äpfel  
 2 ½ EL Zucker  
 30 ml Calvados  
 30 ml Apfelsaft

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren und die Apfelscheiben darauf geben. Den Apfel etwa 2 Minuten von beiden Seiten rösten. Das Apfel-Karamell mit Calvados ablöschen, kurz aufkochen und den Apfelsaft angießen.

Die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

**Für den Spekulatius:**

3 Spekulatius  
 1 EL Mascarpone  
 ½ TL Zucker  
 1 Msp. Spekulatiusgewürz

Den Spekulatius in einer Moulinette fein mixen. Die Mascarpone mit Spekulatiusbröseln, etwas Zucker und Spekulatiusgewürz cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Die karamellisierten Apfelringe auf Tellern überlappend auslegen, eine Kugel Glühwein-Eis darauf setzen und mit der Spekulatiuscreme rundum garniert servieren.