



Tobias Henrichs

Franzbrötchen-Auflauf mit süßer Lorbeersauce, Apfel-Birnen-Grünkohl-Kompott und Franzbrötchen-Speck-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für den Auflauf:

2 Franzbrötchen
1 Ei
100 ml Sahne
1 TL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Franzbrötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einer Schüssel mit der Sahne verquirlen. Franzbrötchen durch die Eiersahne ziehen und in einen gebutterten Servierring eng schichten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen.

Für die Lorbeersauce:

Etwa 8 Blätter frischer Lorbeer
125 ml Milch
125 ml Sahne
25 g Zucker
3 Eigelb

Lorbeer in feine Streifen hacken und mit Milch und Sahne vermischen. In ein luftdichtes Behältnis füllen und am besten für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Milch-Sahne-Mischung absieben und in einem Topf unter Rühren aufkochen. In einer Metallschüssel Ei und Zucker verrühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung unter Rühren hinzugeben und auf einem Wasserbad solange aufschlagen, bis die Sauce ca. 80 Grad erreicht hat. Anschließend sofort vom Herd nehmen, damit die Sauce nicht gerinnt.

Für das Kompott:

1 Apfel
1 ½ Birnen
200 g Grünkohl
½ Zitrone
100 ml Weißwein
½ TL Stärke

Apfel und eine Birne schälen, entkernen und in ca ½ cm große Würfel schneiden. Die Hälfte in einen erhitzten Topf geben und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. Weißwein mit Stärke verrühren und dazu geben. So lange kochen, bis ein zähflüssiges Kompott entsteht. Mit Zitronensaft und Zitronenschale säuerlich abschmecken.

Grünkohl in einem Entsafter zusammen mit einer halben Birne entsaften. Die Hälfte des Safts und die restlichen Würfel unter das Kompott heben. In einen mit einem Streifen Backpapier belegten Servierring füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Crumble:

½ Franzbrötchen
50 g Bauchspeck
1 EL Butter

Speck in feine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten. Franzbrötchen ebenfalls in Würfel schneiden und zusammen mit der Butter hinzugeben. Ebenfalls rösten, bis die Mischung knusprig ist.

Für die Garnitur:

½ Franzbrötchen
1 Birne
½ Apfel
Grünkohlensaft, von oben

Franzbrötchen von der Mitte her in möglichst dünne Scheiben schneiden. Im Backofen ca. 5 Minuten zusammen mit dem Auflauf goldbraun rösten. Birne schälen und mit einem Kugelausstecher aus einer Hälfte Perlen ausstechen. Im Grünkohlensaft bis zum Anrichten marinieren.

Die andere Birnenhälfte sowie den Apfel mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln.

Auflauf noch warm auf vorgewärmte Teller setzen. Das Kompott passend auf den Auflauf setzen. Die Birnen- und Apfel-Scheiben daraufsetzen. Crunch, Birnenkugeln und Chip auf den Scheiben verteilen.

Die Sauce in einem separaten Kännchen anrichten und servieren.