

Couscous mit Gewürz-Äpfeln und Häubchen

Zutaten für 4-6 Portionen

300g aromatische Äpfel (z.B. Elstar, RubINETTE)
80g Butter
40g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Amaretto
300 ml Apfelsaft
½ Zimtstange
1 TL Bourbon Vanillezucker
2 Nelken
2 Pimentkörner
1 Scheibe Ingwer
Stück Zitronenzeste
25g Rosinen
Prise fein gemahlener Pfeffer
150g Couscous (mittlere Stärke)
20g Mandelblätter

Für Baiserhäubchen

80g frisches Eiweiß
160g feiner Zucker
Silikonhalbkugelform z.B. Silikomart

Zubereitung für die Baiserhäubchen

Ofen auf 80° Ober/Unterhitze stellen. Backblech bereitstellen und darauf die Halbkugelform verkehrt rum legen.

Das Eiweiß in die Schüssel geben und der Küchenmaschine geben und erst langsam anschlagen. Sobald sich Bläschen bilden, die Schlagzahl auf mittlere Stufe erhöhen und das Eiweiß zu lockerem Schnee schlagen.

Die Schlagzahl nun auf höchste Stufe stellen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Solange weiterschlagen, bis sich die Zuckerkörnchen gelöst haben. Dauert ca. 10 Min. Der fertige Eischnee ist fest und glänzend.



VÉRONIQUE WITZIGMANN Brenkenweg 4 83122 Samerberg

In einen Spitzbeutel umfüllen. In engen Linien die Kugeln von unten nach oben umrunden. Das Blech in den Ofen stellen auf mittlerer Schiene und trocknen lassen für 2 Stunden. Immer wieder die Ofentür öffnen um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Abkühlen lassen und vorsichtig von der Kuppe nehmen.

Zubereitung des CousCous und der Äpfel

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. 20g Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelstücke darin kurz anbraten, mit 30g Zucker bestreuen und hell karamellisieren. Mit Zitronensaft und Amaretto ablöschen und mit Apfelsaft aufgießen. Zimtstange, Vanillezucker, Nelken, Piment, Ingwer, Zitronenzeste und Rosinen in den Apfelsud geben. Zubereitung auf kleiner Flamme ziehen lassen bis die Fruchtstücke weich gegart sind. Mit Pfeffer abschmecken.

Couscous in einen Topf geben und mit 200 ml Wasser heißem Wasser aufgießen, mit Deckel abdecken und warten bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Mandelblättchen hell anrösten, den Couscous dazugeben und mit braten. Mit übrigem Zucker bestreuen, goldfarben braten.

Den lauwarmen Couscous in Gläschen aufteilen, mit den Gewürz-Äpfeln bedecken und einem Klecks kühler saurer Sahne garnieren. Darüber das Baiserhäubchen setzen.