



BRATAPFEL-MOHN-MOUSSE MIT PFLAUMEN-PUNSCH-SAUCE

Zutaten:

Mousse

450 g säuerliche Äpfel (Boskop), halbiert, ohne Kerngehäuse
 10 g (1 EL) weiche Butter
 100 ml Milch
 1/2 - 1 TL Zimt
 50 g gemahlener Mohn
 60 g Honig
 100 g Quark
 150 g Sahne
 75 ml Apfelsaft
 1 gestrichener TL Agar-Agar

Sauce

60 g Dörripflaumen
 150 ml Früchtetee mit Zimt,
 Kardamom, Nelken
 100 ml Holundersaft
 50 ml Apfelsaft
 evtl. etwas Honig
 1 EL Sahne
 2 EL Joghurt
 1 EL fein gehackte Pistazien
 6 Kumquats, 2 Kiwis

Zubereitung:

Früchtetee einweichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen Apfel rundherum und Gratinform mit Butter einpinseln, Äpfel in die Form setzen und backen, bis sie goldgelb und weich geworden sind. Inzwischen Milch mit Zimt aufkochen, Mohn einrühren, unter Rühren 1 Minute kochen, dann abkühlen und ausquellen lassen. Äpfel pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 280 g Apfelpüree mit Mohn, Honig und Quark mischen. 6 Förmchen zum Stürzen mit kaltem Wasser ausspülen. Sahne steif schlagen. Apfelsaft mit Agar-Agar verrühren, aufkochen und unter Rühren 2 Minuten kochen. Agar-Agar-Mischung unter ständigem Rühren in die Mohn-Apfelmasse mischen. Sobald die Masse etwas andickt, die Sahne unterheben. Mousse in Förmchen füllen und zugedeckt mehrere Stunden kalt stellen. Pflaumen mit Früchtetee, Holunder- und Apfelsaft pürieren, durch feines Sieb passieren und je nach Konsistenz noch etwas Saft zugeben. Evtl. mit etwas Honig abschmecken. Kumquats quer in dünne Scheiben schneiden. Kiwis längs halbieren und quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Bratapfel-Mohn-Mousse in die Mitte von großen flachen Tellern stürzen, mit Pistazien bestreuen und mit Pflaumen-Punschsauce umgießen. Sahne mit Joghurt verrühren und je 6 Tupfen davon kreisförmig um die Creme auf die Sauce geben und dekorativ mit einem Besteckstiel verziehen. Tellerrand mit Kiwi- und Kumquatscheiben verzieren.