



Bratapfel-Tiramisu mit Honigkuchen Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Bratäpfel:

2-3 EL Zucker
Sternanis
Zimt, gemahlen
8 Äpfel
50 g Rosinen
50 g gehobelte Mandeln

Sowie:

200 ml Apfelsaft
Koriandersamen
Piment
Nelken
Sternanis
Kardamom
Pfefferkörner
1 Zimtstange

1 Orange (unbehandelt)
100 ml Espresso
200 g Honigkuchen
Zimt, gemahlen
Kakaopulver

Mascarpone-Creme:

10 g Agar-Agar (Gelatine als nicht-vegetarische Alternative)
100 ml Milch
4 frische Eier
Salz
100 g Zucker
250 g Mascarpone
150 g Quark

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Bratäpfel den Zucker in eine ofenfeste Pfanne geben und zusammen mit Sternanis und Zimt auf dem Herd erhitzen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in den flüssig gewordenen Zucker geben. Durchschwenken und bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten in den Ofen geben. Dann grob mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, dabei die Rosinen und Mandeln zugeben. Abkühlen lassen.

Den Apfelsaft mit Koriandersamen, Piment, Nelken, Sternanis, Kardamom, Pfefferkörnern und einer Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Köcheln lassen, sodass der Geschmack der Gewürze in den Saft übergeht und die Flüssigkeit einreduziert.



Für die Creme das Agar-Agar in die Milch einrühren und aufkochen lassen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eiweiße mit einem Handrührgerät steif schlagen, hierbei eine Prise Salz zugeben. Die Eigelbe dann mit dem Zucker schaumig schlagen, bevor Mascarpone, Quark und die Agar-Agar Masse eingerührt werden. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Das Tiramisu kann in einer großen Auflaufform oder in kleinen Portionsgläsern angerichtet werden. Abhängig davon den Honigkuchen in Scheiben schneiden und die Scheiben im Ganzen weiterverarbeiten oder zuschneiden.

Den Apfelsaft mit Orangenabrieb, -saft und Espresso verfeinern. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben und den Honigkuchen darin tränken.

Anschließend kann das Tiramisu geschichtet werden: Erst eine Lage Honigkuchen in die verwendete Form geben, darauf Bratapfel-Masse verteilen, bevor die Creme hineinkommt. Ein weiteres Mal so verfahren, wobei mit einer Schicht Creme geendet wird. Das Tiramisu für einige Stunden in den Kühlschrank geben, kurz vor dem Servieren mit einer Mischung aus Zimt und Kakaopulver bestäuben.