

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Ann-Kristin Seidler

**Oma Tillas gefüllte Kartäuserklöße mit Apfelwein-Zabaione, Vanille-Eis und Apfel-Kaviar**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klöße:**

2 altbackene Brötchen  
250 ml Milch  
2 Eier  
100 g Semmelbrösel  
1 Orange, Zeste  
1 Vanilleschote  
1 Tonkabohne  
50 g Zimtzucker  
2 EL Vanillezucker  
20 g Zucker  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
1 Prise Salz

Die Rinde von den Brötchen abreiben und Brötchen achteln. Orange waschen und Zesten abreißen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Eier, Milch, Orangenzeste, Zucker, Vanillezucker, Tonkabohne und Vanillemark verquirlen. Brötchen 10-15 Minuten darin einweichen. Die Brötchenviertel mit den Händen ausdrücken und danach in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer mittelgroßen, hohen Pfanne erhitzen. Klöße darin 7-8 Minuten rundherum goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Klöße sofort in Zimtzucker wälzen.

**Für die Füllung:**

1 Apfel  
50 ml Calvados  
1 TL brauner Zucker  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Aus dem Apfel kleine Kugeln ausstechen. Kurz blanchieren und dann in einer Pfanne kurz mit dem Zucker anbraten. Mit dem Calvados ablöschen.

**Für die Zabaione:**

40 ml Apfelwein, ohne Sprudel  
2 Eier, Eigelbe  
5 g Stärke  
1 Nelke  
1 Msp. Zimt  
40 g Zucker  
1 Prise Salz

Eier trennen. Eigelbe mit Apfelwein, Nelke, Zimt, Zucker, Stärke und Salz verquirlen und in einem Schlagkessel über einem kochenden Wasserbad aufschlagen bis ein gleichmäßiger fester Schaum entsteht.

**Für das Eis:**

200 ml Sahne  
40 g Zucker  
2 Eier, Eigelbe  
1 Vanilleschote  
2 TL Vanilleextrakt  
1 TL Vanillezucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark, Vanilleextrakt und Vanillezucker schaumig rühren.

Sahne anschlagen (halbfest) und unter die Ei-Masse heben. Anschließend in die Eismaschine geben.

**Für den Apfel-Kaviar:** Agar-Agar mit dem Apfelsaft und der roten Lebensmittelfarbe mischen und zum Kochen bringen. Mit Hilfe einer Pipette in ein tiefes Glas mit sehr kaltem Pflanzenöl eintröpfeln lassen.

2 g Agar-Agar  
170 ml Apfelsaft  
Rote Lebensmittelfarbe, Paste  
200 ml eiskaltes Pflanzenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.