Aumônière de Reinettes caramelisés

au Sabayon de Maracuja

Caramelisiertes Apfelsäckli mit Passionsfrucht-Sabayon

dg: ssg, phantastisch

4 Personen

4 Reinettes-Äpfel geschält, entkernt, gewürfelt
120 g Zucker
4 Brickblätter
40 g Butter
3 cl Maracujalikör
20 g Haselnüsse, gerieben
4 Schnüre
Orangenbändel, leicht kandiert

Äpfel mit Zucker vermischen und in heisser Pfanne caramelisieren.
Mit Maracujalikör ablöschen, erkalten lassen.
Brickblätter beidseitig mit flüssiger Butter bestreichen. In die Mitte etwas Haselnusspulver geben und die Äpfel darauf fügen.
Die Enden des Brickblattes beutelartig zusammen nehmen und mit der Schnur zum Geldsäckel binden.
Auf gefettetem Blech 10 bis 12 Minuten bei 200 Grad U/Oberhitze knusprig backen.
Die Schnur entfernen und mit dem Orangenbändel binden.
Mit der *Sabayon servieren.

***Sabayon**
2 Eigelb
40 g Zucker
60 g Passionsfruchtsaft, säuerlich (6 Früchte)
60 g Sauternes
2 cl Maracujalikör

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Schwingbesen schaumig rühren.
Dann über kochendem Wasser unter ständigem festem Schwingen den Schaum erwärmen bis das Eigelb bindet.