

Aprikosenglacé mit Aprikosenkompott

Für 8-10 Portionen

Zutaten

- 500 g Aprikosen
- ½ dl Weisswein
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 2 dl Rahm
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

Aprikosenkompott:

- 500 g Aprikosen
- 1 dl Weisswein
- 50 g Zucker
- 1 Stück Zitronenschale

Zubereitung

1. Aprikosen halbieren, entsteinen und in etwa ½ cm grosse Würfelchen schneiden. Mit Weisswein sowie Zucker in eine Pfanne geben und zugedeckt knapp weich kochen.
2. Die Hälfte der Aprikosenwürfelchen mit einer Schaumkelle herausheben, über der Pfanne abtropfen lassen und beiseite stellen. Die restlichen Aprikosen mitsamt Sud fein pürieren. Auskühlen lassen.
3. Die Eigelb mit dem Puderzucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das erkaltete Aprikosenpüree untermischen.
4. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Crème in der Schüssel im Tiefkühler anfrieren lassen, dabei mit dem Stabmixer oder Schwingbesen zwei- bis dreimal kräftig durchrühren.
5. Das angefrorene Glacé nochmals gut durchrühren, dann die beiseite gelegten Aprikosenwürfelchen untermischen. Mindestens 3 weitere Stunden gefrieren lassen.
6. Für das Kompott die Aprikosen halbieren, entsteinen, vierteln und dann diese Schnitze quer halbieren. Mit dem Weisswein, dem Zucker und der Zitronenschale in eine Pfanne geben und zugedeckt knapp weich kochen. Im Sud auskühlen lassen.
7. Das Glacé 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Dann Kugeln abstechen und auf Teller anrichten. Mit Aprikosenkompott umgeben.

Tipps & Tricks

Möglichst frisch , d.h. innerhalb einer Woche, geniessen. Beim Lagern im Tiefkühler nimmt das Glacé sonst gerne einen leichten Fremdgeschmack an und kristallisiert immer stärker.