

glacierter Apfel mit Fenchelkompott



ZUTATEN

für das Kompott:

1 Knolle Fenchel

1/4 l naturtrüber

Apfelsaft

1/16 l

Orangensaft

50 ml Pernod

80 g

Kristallzucker

4 Apfel

(säuerliche, z.B.

Boskop)

2 EL Mandelöl

1 Prise

gestoßener Anis

ein paar Tropfen

Seltsam

1 EL brauner

Zucker

Preiselbeeren als

Demo

ZUBEREITUNG

Zutaten von Apfelsaft bis Kristallzucker aufkochen und etwas einkochen. Fenchel in dünne Scheiben schneiden, im Kompottfond ca. 10 Minuten köcheln und abkühlen lassen. Der Fenchel soll mindestens 2 Stunden durchziehen können. Äpfel schälen, entkernen und achteln. In Mandelöl braten, mit Anis bestreuen, braunen Zucker dazugeben und kurz durchschwängen, mit Essig ablöschen und auf dem Kompott anrichten. Mit Preiselbeeren garnieren.



etwas gewöhnungsbedürftig, bestimmt, aber ein tolles Dessert nach einem schweren Familienessen.



5 Tage im Kühlschrank