Apfelrösti mit Walnuss-Eis

Zutaten:

2 große süß-säuerliche Äpfel (z. B.: Boskop)
2 EL Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
Butterschmalz
Calvados
1 l Walnuss-Eis

Zubereitung:

Die Äpfel auf der groben Reibe raspeln und gut ausdrücken. Die Apfelraspel mit dem Mehl, dem Zucker, Salz und Zimt vermengen. Kleine Häufchen (je ca. 1 gehäufter EL) formen und in einer Pfanne im Butterschmalz bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Flachdrücken (ca. 1 cm stark) und weiter braten, nach ca. 2 Minuten wenden und ebenfalls 2 Minuten braten. Zum Schluss einen Spritzer Calvados in die Pfanne geben und flambieren.
Das Anrichten:
Je 2 Apfelrösti auf einen Teller geben, eine Kugel Walnuss-Eis und einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Es ist ein schönes herbstliches Dessert, mit dem niemand rechnet.