

Rübli-Cheesecake-Törtchen mit Karotten-Gel-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Eis:

300 g griech. Joghurt	200 g gezuck. Kondensmilch	150 ml Karottensaft
1 Orange, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für den Rübli-Törtchenboden:

1 kleine Möhre	Orangenabrieb, s.o.	50 g Karamellkekse
25 g weiche Butter		

Für die Cheesecake-Creme:

1 Zitrone, Abrieb, Saft	150 g Frischkäse	200 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	40 g Puderzucker	1 Prise Salz

Für den Karotten-Gel-Spiegel:

1-2 Orangen, Saft	30 ml Karottensaft	1 g Agar Agar
-------------------	--------------------	---------------

Für die Kumquats:

6 Kumquats	1-2 Orangen, Saft	2 EL Rohrohrzucker
------------	-------------------	--------------------

Für die Garnitur:

Orange, essbare Blüten	1 Orange, Abrieb	1 Zitrone, Abrieb
------------------------	------------------	-------------------

Für das Eis: Die Eismaschine vorkühlen. Orangen waschen und Schale abreiben. Etwas Orangenabrieb für den nächsten Schritt beiseitelegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kondensmilch in einer Schüssel mit Karottensaft, Vanillemark und einem Teelöffel Orangenabrieb verrühren. Joghurt unter die Masse heben und alles in die Eismaschine füllen. In der Maschine zu cremigen Eis rühren lassen.

Für den Rübli-Törtchenboden: Karotte schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf schmelzen. Kekse mit Hilfe eines Multizerkleinerers zerbröseln. Keksbrösel in einer Schüssel mit der geschmolzenen Butter, Karottenraspeln und einer Messerspitze Orangenabrieb vermengen. Den Boden in einen Anrichtering füllen und andrücken.

Für die Cheesecake-Creme: Sahne mit einer Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr steif schlagen. Zitrone waschen, Schale abreiben und auspressen. Mark der Vanilleschote herauskratzen.

Frischkäse in einer Schüssel mit Saft einer halben Zitrone, etwas Zitronenabrieb, Puderzucker und Vanillemark vermengen. Die Sahne vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben. Kühlstellen bis zum Anrichten.

Für den Karotten-Gel-Spiegel: Orangen halbieren und Saft auspressen. 70 ml Orangensaft und Karottensaft mit Agar Agar in einem kleinen Topf ca. 2 Minuten aufkochen lassen. Auf einen flachen Teller füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn das Gel ausgehärtet ist, kann dieses mit dem Anrichtering (gleiche Größe wie bei dem Boden) ausgestochen werden. Beim Anrichten auf das Rübli-Cheesecake-Törtchen legen.

Für die Kumquats: Orangen halbieren und Saft auspressen. Kumquats waschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Zucker mit 50 ml Orangensaft in einer Pfanne karamellisieren und eindicken lassen. Kumquatscheiben hinzufügen und kurz darin schwenken.

Für die Garnitur: Gericht mit Blüten und etwas Orangen- sowie Zitronenabrieb garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Rath am 11. Juni 2024