

# **Karotten-Kuchen, Frischkäse-Espuma, Karotten, -Chips**

**Für zwei Personen**

**Für den Karottenkuchen:**

85 g Karotte	1 Ei	1 EL Joghurt
60 g neutrales Öl	1-2 EL Walnusskerne	85 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 Vanilleschote	1 TL gemahl. Zimt
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Nelken	Muskatnuss
56 g brauner Zucker	1 Prise Salz	

**Für das Espuma:**

90 g Doppelrahmfrischkäse	100 ml Sahne	60 g Saure Sahne
20 g Puderzucker	1 Vanilleschote	1 Prise Salz

**Für die süßen Karotten:**

2 Karotten	2-3 cm Ingwer	50 g Zucker
2 EL Rohrzucker		

**Für die Karotten-Chips:**

1 Karotte	Frittieröl	Mehl
Salz		

**Für Nüsse und Sauce:**

1 Zitrone, Saft	6 EL Sahne	1 EL Kirsch-Whiskey
2 EL Walnusskerne	2 EL Pekannusskerne	6 EL brauner Zucker
Meersalz		

**Für das Gewürzeis:**

150 g kalte Sahne	85 g gesüßte Kondensmilch	25 g Honig
1 TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	1 Prise Kardamom
Muskatnuss	Meersalz	

**Für die Deko:**

1 Limette, Abrieb	1-2 Zwg. Zitronenmelisse	4-6 essbare Blüten
1-2 Zwg. Karottengrün		

**Für den Karottenkuchen:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eismaschine einschalten und herunterkühlen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Ei, Joghurt, Öl, Vanillemark, Zimt, Ingwer, Nelke, Muskat, Zucker und Salz im Standmixer vermengen. Mehl und Natron unterheben.

Walnüsse grob hacken. Karotte schälen und raspeln. Beides unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete kleine Kuchenform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 20-25 backen. Auskühlen lassen und zuschneiden.

**Für das Espuma:**

Espuma-Flasche im Vorfeld kaltstellen. Vanilleschote halbieren und mit einem Löffel das Mark auskratzen.

Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein mixen. Dann durch ein feines Sieb geben und in die Espuma-Flasche füllen. Verschließen und eine Kapsel eindrehen. Kräftig schütteln, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verwenden noch 10-mal kräftig schütteln.

**Für die süßen Karotten:**

Eine Möhre schälen und halbieren. 100 ml Wasser mit Ingwer, der halbierte Karotte und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen.

Topf vom Herd nehmen. Die andere Karotte schälen mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Die Streifen ebenfalls im Zuckerwasser ziehen lassen und dann rausnehmen.

Die halbierte Karotte mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen. Jeweils mit 1 EL Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

**Für die Karotten-Chips:**

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Karotten schälen und dann dünn hobeln. In einer Schüssel mit etwas Mehl mischen. In einer Fritteuse 10-15 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

**Für Nüsse und Karamellsauce:**

Walnüsse und Pekannüsse fein hacken und auf Backpapier auslegen.

Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Zucker mit 2 EL Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Wenn der Zucker sich ganz aufgelöst hat, den Zitronensaft hinzufügen. Umrühren. Wenn die Masse eine karamellartige Farbe annimmt, mit Meersalz würzen und 2-3 Löffel auf die gehackten Nüsse geben. Dann die Sahne und den Whiskey für die Sauce dazugeben und umrühren.

**Für das Gewürzeis:**

Die kalte Sahne aufschlagen. Wenn sich leichte Spitzen formen, die Gewürze, Salz, die Kondensmilch und den Honig einrühren. So lange aufschlagen bis man so ne cremige, fluffige Konsistenz hat.

Dann die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Jede Kugel Eis mit Meersalz bestreuen.

**Für die Deko:**

Gericht mit Limettenabrieb, Zitronenmelisse, Blüten und Karottengrün garnieren.

Lisa Marie Burger am 27. November 2025