

## Glasierte Karotten mit weißer Schokolade und Pumpernickel-Crunch



So einfach und doch so gut: Mit dieser raffinierten Vorspeise können auch Koch-Anfänger glänzen. Aromatisch glasierte Karotten – lauwarm serviert – dazu heißer Pumpernickel-Crunch und zum Schluss kalte geraspelte weiße Schokolade, die über den warmen Karotten zu schmelzen beginnt. Ein Gedicht!

### Zutaten (2 Personen)

- 400 g Karotten
- 50 g weiße Schokolade, z.B. Kuvertüre
- 1 kleine rote Chili-Schote
- 1 Bund Rucola
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 1 EL Butter
- 0,5 g Safran
- 1 TL Rohrzucker
- 1 EL weißer Zucker
- Salz

### Optional:

- Kerbel zum Garnieren

## Zubereitung:

- Karotten schälen und in dünne schräge Scheiben schneiden. 1 EL Salz und 1 EL Zucker in einen Topf mit Wasser geben. Die Karotten hinzugeben und 5 Minuten aufkochen. Karotten abschütten und eiskalt abschrecken. So bleiben sie knackig.
- In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, währenddessen Chili entkernen und das Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Chili, Safran, Rohrzucker und eine Prise Salz kurz in der Butter andünsten. Dann die Karottenscheiben hinzugeben. Kurz schwenken – nennt man „glasieren“.
- Pumpernickel fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett auf kleiner Stufe für ca. 10 Minuten anrösten, damit ein „Crunch“ entsteht. Abkühlen lassen.
- Rucola waschen und trockenschleudern.
- Die Karotten auf einen Teller geben, Rucola darüber anrichten.
- Mit den Pumpernickel-Bröseln garnieren und dann weiße Schokolade darüber hobeln. Am besten kurz vor dem Servieren, denn die Schokolade wird direkt anfangen, zu schmelzen.
- Optional: Mit Kerbel garnieren.