



Dessert: Christian Lohse

Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eiscreme

Zutaten für 4 Personen

Für die Eiscreme:

175 g Eigelb
40 g Zucker
600 g Hafermilch
125 g Sahne
75 g Zucker
50 g Glucose Sirup
Prise Meersalz
75 g Zucker

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und abdecken.

Nun die Hafermilch mit der Sahne, dem Zucker, dem Glucose Sirup und dem Salz verrühren und einmal aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker dunkel karamellisieren lassen und mit der Hafermilchcreme ablöschen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch dazugeben und zur Rose abziehen. Das Ganze abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Crème Anglaise:

125 g Vollmilch
125 g Sahne
20 g Zucker

50 g Eigelb
15 g Zucker

Die Vollmilch, die Sahne und den Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Nun das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und auf dem Topf mit dem Milch-Sahne-Gemisch etwa auf Zimmertemperatur erwärmen und anschließend zur Seite stellen. Das Milch-Sahne-Gemisch noch einmal richtig aufkochen, bis es aufsteigt – dafür am besten einen hohen Topf wählen. Zügig zu der Eigelbmasse gießen und dabei gut rühren. Die Crème Anglaise kühl stellen.

Für den Cheesecake:

250 g Frischkäse
60 g Milch
25 g brauner Zucker
25 g weißer Zucker
1 Zitrone
30 g Eiweiß
50 g Eigelb

Den Frischkäse mit der Milch, 80 g von der Crème Anglaise, dem braunen und weißen Zucker, einem Schuss Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Eigelb gut verrühren und anschließend in eine Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Zitronensalz:

1 Amalfi Zitrone
Sea Salt (Pyramidensalz)

Einige Haferkekse

Die Schale von der Zitrone abreiben und 1:1 mit dem Salz mischen.

Wenn das Eis gefroren und das Cheesecake-Espuma gut durchgekühlt ist, die Haferkekse in Dessertschälchen bröseln. Das Eis darauf geben und mit dem Cheesecake-Espuma toppen. Etwas Zitronensalz darüber streuen.