

Kandierte Süßkartoffel mit Ahorn-Baiser und Sahne-Karamel

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

| | | |
|----------------------|----------------------------|----------------------|
| 1 große Süßkartoffel | $\frac{1}{4}$ Ingwerknolle | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Majoran | 4 EL flüssiger Honig |
| 2 TL Zimt | 1 EL brauner Zucker | 2 EL Butter |
| 1 Muskatnuss | | |

Für das Baiser:

| | | |
|-----------------|------------------|-------------------------|
| 2 Eier (Eiweiß) | 60 ml Ahornsirup | 100 g Marshmallow-Creme |
|-----------------|------------------|-------------------------|

Für das Karamell:

| | | |
|-------------|-------------|-------------|
| 80 ml Sahne | 80 ml Honig | 1 TL Butter |
| 2 TL Zucker | | |

Für die Süßkartoffel:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und kochen. Wasser abgießen und Kartoffel-Stücke in eine kleine Auflaufform geben. Butter schmelzen.

Ingwer schälen und 1 TL reiben. Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und jeweils 1 TL auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter mit Honig, Rosmarin, Thymian, Majoran, Zimt, Ingwer und Muskat vermengen und über die Kartoffel gießen. Alles mit braunem Zucker begießen. Für 5 Minuten in den Ofen stellen und diesen auf 180 Grad runterstellen. Süßkartoffel kurz rausnehmen und mit einem Esslöffel Ahornbaiser darauf verteilen. Form wieder für 10 Minuten in den Ofen stellen, bis das Baiser leicht braun wird.

Für das Baiser:

Eier trennen und Eiweiß auffangen. Eiweiße steif schlagen und Sirup und Marshmallow-Creme unterrühren.

Für das Karamell:

Zucker, Sahne und Honig in einem Topf schnell erhitzen. Sobald sich Kugeln bilden, den Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. (Bei Bedarf Wasser hinzugeben).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Weber am 24. Oktober 2019