

Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eis-Creme

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	

Für die Crème Anglaise:

125 g Vollmilch	125 g Sahne	20 g Zucker
50 g Eigelb	15 g Zucker	

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		

Für das Zitronensalz:

1 Amalfi Zitrone	Pyramidensalz	einige Haferkekse
------------------	---------------	-------------------

Für die Eiscreme:

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:

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:

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:

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.

Christian Lohse am 07. Oktober 2017