

Winterliches Karotten-Beet

Für vier Personen

Mascarpone-Crème:

2 Blutorange(n) 250 g Mascarpone 150 g Schokolade, weiß
Puderzucker

Glasierte Karotten:

1 Orange, unbehandelt 2 Karotten 1 Schote Vanille

Haselnüsse:

200 g Haselnüsse Zucker, Wasser

Trockenobstoblaten:

100 g Trockenobst 100 g Lebkuchen Butter, Oblaten

Anrichten:

4 Spekulatiuskekse

Mascarpone-Crème:

Den Saft der Blutorange(n) auspressen und mit der Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren. Die Schokolade sehr fein hacken und unterheben. Nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Masse bis zum Servieren kalt stellen.

Glasierte Karotten:

Den Saft der Orange auspressen und etwas Schale abreiben. Die Karotte schälen und in nicht zu dünne Stifte zurechtschneiden. Mit Orangensaft- und Abrieb blanchieren. Die aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Die Karotte sollte noch etwas Biss haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Haselnüsse:

Die Haselnüsse circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser karamellisieren.

Trockenobstoblaten:

Das Trockenobst und den Lebkuchen sehr fein hacken. Etwas Butter zum Schmelzen bringen und die feinen Würfelchen dazu geben. Kurz anschmelzen, sodass eine homogene Masse entsteht. Je zwei Teelöffel der Masse zwischen zwei Oblaten geben.

Anrichten:

Die Mascarpone-Crème auf einen Teller streichen. Die Spekulatiuskekse darüber bröseln. Dazu die karamellisierten Haselnüsse und die glasierten Karotten anrichten.

Alexander Herrmann am 07. Dezember 2012