

Dessert

Karottensorbet mit Mandel, Mascarpone, Limette und Oxalis

Zutaten:

95 g Zucker
12 g Mehl
25 g Mandeln, gemahlen
105 ml Wasser
12 g Butter
40 g Glucosepulver
100 ml Karottensaft
200 g Mascarpone
40 g Puderzucker
2 St. Gelatine
100 ml Sahne
50 ml Pflanzenöl
0.4 Bund Sauerampfer
0.2 St. Papaya
0.2 St. Mango
1.2 St. Limette
25 g Zucker, braun
1 St. Karotten
2 g Kardamom Saat - Ingo Holland
0.2 St. Oxalis Schale

Zubereitung:

Für das Sorbet 40g Zucker mit 40g Glukosepulver und 80ml Wasser langsam erwärmen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Zuckerlösung in den Karottensaft rühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für das Sauerampferöl 60ml Pflanzenöl mit dem Sauerampfer, Salz und Zucker fein mixen. Am besten 24 Std. ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb mit Zewa passieren und bis zur Verwendung beim Anrichten in den Kühlschrank stellen. Papaya und Mango schälen und in 5mm kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel zusammen mit 25g braunen Zucker, Limettenabrieb, -filets und -saft marinieren. Bis zum Gebrauch kaltstellen. Für die Mascarpone Mousse 200g Mascarpone mit 40g Puderzucker verrühren. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken und in einem Topf mit etwas Sahne erwärmen, dann in die Mascarpone rühren. Die restliche Sahne halb steif schlagen und unter die Mascarpone ziehen. Das Mousse in einer breiten flachen Form mit Frischhaltefolie ausgekleidet füllen und im Kühlschrank bis zum Anrichten kaltstellen. Für die Mandeltuiles den Ofen auf 160°C vorheizen. 55g Zucker, 12g Mehl und 25g gemahlene Mandeln in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Fertigen Teig kurz hart werden lassen. Eine dünne Lage Teig auf eine Silikonmatte geben und ca. 7 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren. Mit Oxalis, marinierten Karottenscheiben und Sauerampferöl dekorieren.