

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2025 ▪**
Jahresfinale ▪ "Dekonstruierte Klassiker" mit Cornelia Poletto



Lisa Marie Burger

Carrot Cake: Karottenkuchenboden, Frischkäse-Espuma, süße Ingwer-Karotten, Karotten-Chips, karamellisierte Nüsse, Salzkaramell-Sauce & Gewürzeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Karottenkuchen:

85 g Karotte
 1 Ei
 1 EL Joghurt
 60 g neutrales Öl
 1-2 EL Walnuskerne
 85 g Mehl
 ½ TL Natron
 1 Vanilleschote
 1 TL gemahlener Zimt
 ½ TL gemahlener Ingwer
 ½ TL gemahlene Nelken
 Muskatnuss, zum Reiben
 56 g brauner Zucker
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eismaschine einschalten und herunterkühlen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Ei, Joghurt, Öl, Vanillemark, Zimt, Ingwer, Nelke, Muskat, Zucker und Salz im Standmixer vermengen. Mehl und Natron unterheben.

Walnüsse grob hacken. Karotte schälen und raspeln. Beides unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete kleine Kuchenform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 20-25 backen. Auskühlen lassen und zuschneiden.

Für das Espuma:

90 g Doppelrahmfrischkäse
 100 ml Sahne
 60 g Saure Sahne
 20 g Puderzucker
 1 Vanilleschote
 1 Prise Salz

Espuma-Flasche im Vorfeld kaltstellen. Vanilleschote halbieren und mit einem Löffel das Mark auskratzen.

Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein mixen. Dann durch ein feines Sieb geben und in die Espuma-Flasche füllen. Verschließen und eine Kapsel eindrehen. Kräftig schütteln, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verwenden noch 10-mal kräftig schütteln.

Für die süßen Karotten:

2 Karotten
 2-3 cm Ingwer
 50 g Zucker
 2 EL Rohrzucker

Eine Möhre schälen und halbieren. 100 ml Wasser mit Ingwer, der halbierte Karotte und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen.

Topf vom Herd nehmen. Die andere Karotte schälen mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Die Streifen ebenfalls im Zuckerwasser ziehen lassen und dann rausnehmen.

Die halbierte Karotte mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen. Jeweils mit ca. 1 EL Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Karotten-Chips:

1 Karotte
 Frittieröl, zum Frittieren
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Karotten schälen und dann dünn hobeln. In einer Schüssel mit etwas Mehl mischen. In einer Fritteuse ca. 10-15 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Nüsse & Karamellsauce:

1 Zitrone, Saft
6 EL Sahne
1 EL Kirsch-Whiskey
2 EL Walnusskerne
2 EL Pekannusskerne
6 EL brauner Zucker
Fleur de Sel, zum Bestreuen

Walnüsse und Pekannüsse fein hacken und auf Backpapier auslegen. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen. Zucker mit 2 EL Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Wenn der Zucker sich ganz aufgelöst hat, den Zitronensaft hinzufügen. Umrühren. Wenn die Masse eine karamellartige Farbe annimmt, mit Fleur de Sel würzen und 2-3 Löffel auf die gehackten Nüsse geben. Dann die Sahne und den Whiskey für die Sauce dazugeben und umrühren.

Für das Gewürzeis:

150 g kalte Sahne
85 g gesüßte Kondensmilch
25 g Honig
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 Prise gemahlener Kardamom
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Fleur de Sel
1 Prise Salz

Die kalte Sahne aufschlagen. Wenn sich leichte Spitzen formen, die Gewürze, Salz, die Kondensmilch und den Honig einrühren. So lange aufschlagen bis man so ne cremige, fluffige Konsistenz hat. Dann die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Jede Kugel Eis mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Deko:

1 Limette, Abrieb
1-2 Zweige Zitronenmelisse
4-6 essbare Blüten
1-2 Zweige Karottengrün

Gericht mit Limettenabrieb, Zitronenmelisse, Blüten und Karottengrün garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.