

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Süßkartoffel, Lebkuchen, Bacon“ mit Nelson Müller



Robin Pietsch

Gezuckerte Süßkartoffel mit Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch und Baiserhaube

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

2 große Süßkartoffeln
1 Zitrone
Etwas Honig
Zitronenthymian
Etwas Puderzucker
Zimt

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Süßkartoffeln in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm rund ausstechen. In der Mitte nochmals mit einem kleinen Durchmesser von ca. 2 cm ein Loch ausstechen. Die Scheiben mit Honig, Zitronenthymian, Puderzucker, Zimt, etwas Wasser sowie Saft und Abrieb der Zitrone vorsichtig weichkochen. Kartoffelringe aus dem Fond nehmen, mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Sud beiseite stellen.

Für das Eis:

150 g pasteurisiertes Eigelb
375 g Vollmilch
300 g Sahne
150 g Lebkuchen
150 g Puderzucker
(oder 75 g Zuckersirup)
Etwas Lebkuchengewürz

Eigelb, Milch, Sahne, Lebkuchen, Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Bacon-Crunch:

2 Scheiben Bacon
Etwas Puderzucker

Bacon flach auf ein Backblech legen, mit Zucker bestreuen und im Ofen goldgelb karamellisieren lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen, dann fein mahlen.

Für die Baiserhaube:

100 g Eiweiß
100 g Puderzucker

Eiweiß und Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Für die Garnitur:

Frische Blätter einer Ringelblume

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

In einen Teller eine Scheibe karamellierte Süßkartoffel geben und in die mittlere Öffnung etwas übrig gebliebenen Sud geben. Darauf eine Nocke Eis geben und mit etwas Baiser bedecken. Baiser kurz mit einem Brenner flambieren. Etwas fein gemahlene Bacon und Ringelblumenblätter über das Gericht geben. Sofort servieren.