



BLUTORANGENSORBET MIT CHEESECAKE-CREME UND HAFER-CRUMBLE

Pascal Steffen ist Küchenchef im Restaurant roots in Basel. Seine Küche zeichnet sich durch Saisonalität, Frische und einen Touch Frechheit aus. Das Restaurant roots ist mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Für Kitchen Stars bereitet Pascal Steffen ein Blutorangensorbet mit einer Cheesecake-Creme und Hafer-Crumble zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

Das sind die Zutaten:

250 g Blutorangensaft
40 g Glukosepulver
60 g Zucker
50 g Erdnüsse
50 g glutenfreie Haferflocken
50 g Rohrzucker
50 g Butter
125 g Rahm
1 Blatt Gelatine
3 EL Wasser
50 g weisser Zucker
50 g Naturjoghurt
100 g Doppelrahmfrischkäse

So wird's gemacht:

Blutorangensorbet: Blutorangensaft, Glukosepulver und Zucker in eine Pfanne geben. Aufkochen. Sorbet-Masse in eine Schüssel geben und auf Eis Kaltrühren. Anschliessend die Masse in den Tiefkühler stellen. Alle 15 bis 20 Minuten rühren, bis ein cremiges Sorbet entsteht.

Hafer-Crumble: Erdnüsse, glutenfreie Haferflocken und Rohrzucker mixen. Kalte Butter dazugeben. Weitermixen. Die Masse auf einem kalten Backblech verteilen. Für 12-14 Minuten bei 180°C Umluft backen. **Tipp:** Bereiten Sie den Crumble bereits einen Tag vorher zu, so kann er auskühlen.

Cheesecake-Creme: Rahm in eine Schüssel geben und aufschlagen. Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einer Pfanne 3 EL Wasser und Zucker aufkochen. Gelatine dazugeben. In einer weiteren Schüssel Naturjoghurt und Doppelrahmfrischkäse gut vermischen. Ein Teil der Joghurt-Frischkäsemasse zur warmen Zuckermasse hinzugeben und gut vermischen, damit die Gelatine nicht klumpt. Nun die restliche Joghurt-Frischkäsemasse zur Zuckermasse hinzugeben. Zum Schluss den aufgeschlagenen Rahm untermischen. Die Cheesecake-Creme für 60 bis 90 Minuten kaltstellen.

Anrichten: Einen Esslöffel Cheesecake-Creme und Hafer-Crumble nebeneinander auf einem Teller verteilen. Das Blutorangensorbet auf dem Hafer-Crumble anrichten.

Guten Appetit!