



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KAROTTEN-ZIEGENKÄSE-MOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

220 g Ziegenfrischkäse

160 g Karottenpüree

5 g Salz

1 g Weißer Pfeffer, gemahlen

FÜR DEN HASELNUSS-CRUMBLE

125 g Butter

250 g Mehl

50 g Parmesan, gerieben

80 g Haselnüsse, gehackt

5 g Thymianblätter, gehackt

20 g Eigelb

5 g Salz

1 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Karotten-Ziegenkäse-Mousse

1. Die Karotten schälen, weich kochen und pürieren.

2. Abgekühlte Karotten gemeinsam mit dem Ziegenfrischkäse und der QimiQ Whip Konditorcreme zum gewünschten Volumen aufschlagen.

3. Die Karotten in Schleifen anrichten und mit der QimiQ-Masse füllen. Kühl stellen.

2. Für den Haselnuss-Crumble

1. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

3. Den Teig mithilfe einer groben Reibe oder mit den Fingern auf ein Backblech zupfen.

4. Bei 175 °C Umluft für ca. 12 Minuten goldbraun backen.

3. Zum Anrichten

Den Haselnuss-Crumble auf einem Teller mit den gefüllten Karottenschleifen anrichten.