

# Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eiscreme

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/christian-lohse-cheesecake-mit-karamell-hafer-eiscreme/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/christian-lohse-cheesecake-mit-karamell-hafer-eiscreme/)

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### Für die Eiscreme:

- 175 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 600 g Hafermilch
- 125 g Sahne
- 75 g Zucker
- 50 g Glucose Sirup
- Prise Meersalz
- 75 g Zucker

### Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und abdecken.

Hafermilch mit Sahne, Zucker, Glucose Sirup und dem Salz verrühren und einmal aufkochen lassen. Den restlichen Zucker dunkel karamellisieren lassen und mit der Hafermilchcreme ablöschen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch dazugeben und zur Rose abziehen.

Das Ganze abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

### Für die Crème Anglaise:

- 125 g Vollmilch
- 125 g Sahne
- 20 g Zucker
- 50 g Eigelb
- 15 g Zucker

### Zubereitung:

Die Vollmilch, Sahne und Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Nun das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und auf dem Topf mit dem Milch-Sahne-Gemisch etwa auf Zimmertemperatur erwärmen und anschließend zur Seite stellen. Das Milch-Sahne-Gemisch noch einmal richtig aufkochen, bis es aufsteigt – dafür am besten einen hohen Topf wählen. Zügig zur Eigelbmasse gießen, dabei gut rühren. Die Crème Anglaise kühl stellen.

### Für den Cheesecake:

- 250 g Frischkäse
- 60 g Milch
- 25 g brauner Zucker
- 25 g weißer Zucker
- 1 Zitrone
- 30 g Eiweiß
- 50 g Eigelb

### **Zubereitung:**

Den Frischkäse mit der Milch, 80 g von der Crème Anglaise, dem braunen und weißen Zucker, einem Schuss Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Eigelb gut verrühren und anschließend in eine Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

### **Für das Zitronensalz:**

- 1 Amalfi Zitrone
- Sea Salt (Pyramidensalz)

### **Außerdem:**

Einige Haferkekse

### **Zubereitung und Fertigstellung:**

Die Schale von der Zitrone abreiben und 1:1 mit dem Salz mischen. Wenn das Eis gefroren und das Cheesecake-Espuma gut durchgekühlt ist, die Haferkekse in Dessertschälchen bröseln. Das Eis darauf geben und mit dem Cheesecake-Espuma toppen. Etwas Zitronensalz darüber streuen.

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Kerners Köche 7.10.2017