

# Crème Brûlée



## Zutaten

- 400 g Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden
- 400 ml Hafermilch (möglichst fettreich, Barista funktioniert gut)
- 200 ml Sojasahne
- 75 ml Agavendicksaft
- 50g pflanzliche Butter
- 1 Vanilleschote halbiert und ausgekratzt
- 1 leicht gehäufter TL Speisestärke
- 1,5 gestrichener TL Agar-Agar
- 1/2 gestrichener TL Meersalz

## zum Karamelisieren:

- 4 EL Rohrohrzucker
- Flambierbrenner

Für die Crème-Brûlée Hafermilch, Süßkartoffel, Vanilleschote und Mark, Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen. Dann das Ganze mit Deckel für 10-20 Minuten sanft köcheln, bis die Süßkartoffel weich ist.

Agar-Agar und Stärke mit etwas kaltem Wasser in einer Schüssel anrühren. Zu dem Süßkartoffel dazugeben, einrühren und einmal aufkochen - dabei aufpassen, dass es nicht übergeht!

Die Vanilleschote entfernen und die Sahne hinzufügen. Jetzt alles in einem Mixer zu einer glatten, cremigen Masse mixen.

Die Creme dann ca. 2 cm hoch in feuerfeste Schalen eingießen und 3 Stunden kaltstellen.

Besonders gut schmeckt die Süßkartoffel Creme Brulee zu Rum-Orangen und Petersil Pesto!

Eine Kreation, die wir bei unserem Freund Sebastian Copien von der Vegan Master Class kennengelernt haben und sie leicht abgewandelt haben, indem wir statt Kürbis Süßkartoffeln und statt Basilikum Petersilie für das Pesto verwendet haben. Kürbis ist aber bestimmt genauso lecker!



### **Rumorangen**

- 30 Blatt Petersilie
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 2 TL Mandeln grob gehackt
- 2 TL weiße Schokolade

Für die Rum-Orangen, die Orangen filetieren und von dem übriggebliebenen Gehäuse der Orange, den Saft mit der Hand auspressen.

Eine Pfanne erhitzen und den Anisstern hineingeben. Den Ahornsirup und die Orangenfilets hinzufügen sowie einen kleinen Schuss Orangensaft. Kurz aufkochen, den Rum hineingeben und mit dem Flambierbrenner anzünden. Achtung: Stichflamme nach oben!

### **Petersilpesto Zutaten**

- 30 Blatt Petersilie
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 TL Mandeln grob gehackt
- 2 TL weiße Schokolade

Für das süße Pesto alle Zutaten in einen kleinen Mixbehälter geben und kurz mixen.

Vor dem Servieren die nun festgewordene Crème-Brûlée mit dem zusätzlichen weißen Zucker gleichmäßig bestreuen, am besten mit einem kleinen Sieb. Wichtig: das Ganze jetzt nicht noch lange so stehen lassen, denn sonst wird der Zucker feucht. Gleich mit einem Flambierbrenner den Zucker karamellisieren! Das Karamellisieren von dem Zucker wird außerdem immer direkt vor dem Servieren gemacht, damit die Zuckerkruste schön knusprig bleibt.

