

# Schichtkäse-Becher mit Clementinen und Spekulatius

## Zutaten (für 4 Personen):

- 10 Bio-Clementinen
- 2 Kakis
- 1 große Banane
- 250 ml Orangensaft
- 5 Mandelspekulatius
- 0,5 Vanilleschote
- 500 g Schichtkäse
- 5 EL Sahne
- 2 EL saure Sahne
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Etwa ein Drittel der Clementinen gut waschen, trocknen und die Schale mit einem Zestenschneider in feine Streifen schneiden. Anschließend alle Clementinen schälen, die äußeren Häute entfernen und die Filets aus den Lamellen schneiden. Den austretenden Saft auffangen und mit den Filets und den Schalenstreifen in eine Schüssel geben. Alles leicht zuckern, salzen und vermengen.

Kakis waschen und den Blätteransatz herausschneiden. Die Früchte vierteln und das innere Kerngehäuse entfernen. Die Schale ist essbar, wer sie nicht mag, kann sie aber auch entfernen. Kakis anschließend in feine Scheiben schneiden. Bananen schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Einige frische Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Die vorbereiteten Früchte und Rosmarin mit den Clementinen-Filets vermengen.

Orangensaft in einem Topf bei starker Hitze deutlich reduzieren, bis er dickflüssig ist. Mandelspekulatius in grobe Stücke zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Schichtkäse in einer Schüssel mit süßer und saurer Sahne sowie dem Vanillemark verrühren. Die ausgekrazte Schote bis zum Anrichten mit hineinlegen, sie gibt noch zusätzliches Aroma. Die Masse mit etwas Ahornsirup süßen.

## Zutaten zum Anrichten:

- nach Belieben: Sahne
- einige (frische oder TK-) Himbeeren
- etwas frischer Rosmarin

Sahne schlagen und Himbeeren säubern. Die vorbereiteten Zutaten wie folgt schichten: Zunächst den angerührten Schichtkäse in jeweils ein hohes Glas geben. Darauf den Obstsalat, den reduzierten Orangensaft und die Spekulatiusbrösel platzieren. Nach Belieben neue Schichten hinzufügen. Zum Schluss etwas Sahne darauf drapieren und mit Himbeeren und jeweils 1 kleinen Zweig Rosmarin krönen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 15.12.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)