

KÜRBISKERNPARFAIT MIT HEIDELBEERKOMPOTT

Zutaten für 6 Personen

1 EL Öl
100 g Kürbiskerne
100 g Zucker
3 Eigelb
60 g Puderzucker
400 g geschlagene Sahne
60 g Zucker
150 ml schwarzen Johannisbeersaft
1 Zimtstange
0,5 Sternanis, gemahlen
Saft von 1 Zitrone
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1,5 EL Maizena, in kaltem Wasser angerührt

400g Heidelbeeren



Zubereitung:

Ein Backblech mit Öl ausfetten. Die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett oder Öl kurz anrösten, dann herausnehmen. Den Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Kürbiskerne zu dem Zucker geben und kurz damit glasieren. Dann auf das Blech geben und auskühlen lassen. Eigelb und Puderzucker über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse solange weiterschlagen, bis sie kalt ist und bindet. Die Kürbiskernmischung mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer oder einem Topfboden grob zerstoßen. Dann in der Küchenmaschine oder mit dem Mixstab fein mahlen und mit dem Kürbiskernöl unter die geschlagene Eimasse rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in 6 Halbkugelformen einfüllen und glatt streichen. Das Parfait mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 6 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Für das Heidelbeerkompott den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Johannisbeersaft unter Rühren ablöschen. Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und -schale unterrühren und die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Maizena zugeben und die Sauce damit binden. Die Heidelbeeren waschen, trockentupfen und unter die Sauce rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen. Das Kompott kurz vor Ende der Gefrierzeit des Parfaits vorsichtig wieder erwärmen. Das Kürbiskernparfait aus den Halbkugeln stürzen und mit dem Heidelbeerkompott anrichten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

b börserie
WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

DIE BÖRSERIE
RESTAURANT | BAR | CAFE
SCHILLERSTR. 70
4020 LINZ