

Kürbiskern-Parfait

Für 8 Personen

Zutaten

Parfait:

100 g	Zucker
50 g	Kürbiskerne
3	Eigelb (KL. L)
	Öl für die Form
60 g	Puderzucker
3 EL	Kürbiskernöl
250 ml	Schlagsahne

Heidelbeerkompott:

60 g	Zucker
150 ml	schwarzer Johannisbeersaft
1	Zimtstange
½	Sternanis (gemahlen)
	Saft einer Zitrone
1 TL	Zitronenschale (abgerieben)
1½ EL	Speisestärke (in kaltem Wasser angerührt)
400 g	Heidelbeeren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit

1. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Die Kürbiskerne dazugeben und kurz glasieren. Das Kürbiskernkaramell auf ein geöltes Blech geben und auskühlen lassen.
2. Eigelb mit 60 g Puderzucker und 5 EL kaltem Wasser in einem Schlagkessel glattrühren, dann über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Kürbiskernöl unterrühren. Den Schlagkessel in Eiswasser stellen und abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Kürbiskernkaramell mit einem Holzlöffelstiel grob zerstoßen, in eine Küchenmaschine (Moulinette) geben und sehr fein mahlen. Die Sahne steif schlagen. Ein Drittel des Karamells und die Sahne zur Parfait-Masse geben und gut unterrühren. Restliches Kürbiskernkaramell unterheben.
4. Eine Tunnelform (1 L Inhalt) mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfait-Masse einfüllen und 5-6 Stunden, besser über Nacht, gefrieren lassen.

Heidelbeerkompott:

1. Für das Heidelbeerkompott den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Johannisbeersaft unter Rühren ablöschen, Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und –schale unterrühren und die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke zugeben und die Sauce damit binden.
2. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce etwas ziehen lassen. Das Kompott kurz vor dem Servieren des Parfaits vorsichtig wieder erwärmen.

Parfait für eine halbrunde Terrinen-Form (29x8 cm) oder Halbkugelformen.

Alternativ – Himbeersauce:

100 g Himbeeren mit 50 g Puderzucker und 3 EL Wasser fein pürieren, 100 g ganze Himbeeren und 2 EL Himbeer-geist unter die Fruchtsauce rühren, zum Parfait servieren. Sauerkirschkompott passt ebenfalls dazu.