Nah&Frisch



Carina Krenn | Professional

Steirisches Kürbiskern Parfait

Dessert | Herbst | Österreichisch | Süße Gerichte | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für das Kürbis Apfel Kompott die geschälten, entkernen Äpfel und den geriebenen Kürbis grob reiben, mit etwas Wasser, Zitronensaft, Rum, Zucker und den Gewürzen weich dünsten

Für das Kürbiskernkrokant Zunächst die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten bis sie leicht braun werden und anfangen zu knacken. Kürbiskerne aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. In der gleichen Pfanne den weißen Zucker ohne Rühren schmelzen lassen. Sobald der Zucker flüssig ist und anfängt braun zu werden, die Kürbiskerne unterrühren. Sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und hart werden lassen. Die Hälfte zu feinem Krokant zerkrümeln.

Für das Kürbiskern-Parfait, das Schlagobers halb steif schlagen. Qimiq mit Staubzucker und dem Kürbiskern Öl vermengen. Die Hälfte des fein gemahlenen Kürbiskernkrokant mit dem Schlagobers unterrühren.

Die Masse in eine Terrinenform füllen und über Nacht im Gefrierfach fest werden lassen. Das Kürbiskern-Parfait vor dem Servieren etwas antauen lassen, dann auf einen Teller stürzen, in Scheiben schneiden. Das Parfait mit dem Kompott und den restlichen Krokant Stücken servieren.

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Äpfel
- 1 Hokaido Kürbis
- ½ Zitrone
- 2 EL Rum
- 2 EL Zucker
- 4 Nelken
- ½ TL Zimt
- 60 g gehackte Kürbiskerne
- 40 g weißer Zucker
- 200 g Schlagobers
- 250 g Qimiq
- 50 g Staubzucker
- 6 EL Kürbiskernöl