

Geeistes von Kürbiskern mit Birnenragout



Nachspeise
Rezeptart



90 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit



Wartezeit bei Parfait, Abkühlzeit bei Birnenragout und Kürbiskernhippen beachten

Zutaten für 4 Portionen

Vanilleeis

Birnenragout:

360 g Birnen
50 g Zucker
2 cl Birnenschnaps
¼ l Birnensaft
1 Zimtstange
1 – 2 Sternanisfruchtstände
3 – 5 Gewürznelken

Kürbiskernparfait:

2 ganze Eier
3 Dotter
150 g Zucker
Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
350 g Schlagobers
125 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Kürbiskernkrokant:

200 g Zucker
300 g Steirische Kürbiskerne

Kürbiskernhippen:

100 ml Orangensaft
200 g Staubzucker
120 flüssige Butter
60 g Mehl
130 g Steirische Kürbiskerne gemahlen

Zubereitung

Kürbiskernparfait:

Zuerst das Kürbiskernkrokant herstellen: Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Kürbiskernen mischen, Masse auf Alufolie geben und auskühlen lassen. Erstarrtes Krokant anschließend mit einer Küchenmaschine oder in einer Kaffeemühle zerkleinern.

Eier, Dotter, Zucker, Salz und Vanillemark über Wasserdampf warmschlagen und anschließend wieder kaltschlagen. Steirisches Kürbiskernöl und geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse heben und das Kürbiskernkrokant hinzugeben. Die Masse dann in gewünschte Formen abfüllen und, am besten über Nacht, in den Tiefkühler stellen bis es komplett durchgefroren ist.

Kürbiskernhippen:

Alle Zutaten vermischen und gut verrühren. Die Masse auf einem Blech dünn aufstreichen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. In noch warmen Zustand in beliebige Formen schneiden, biegen und auskühlen lassen.

Birnenragout:

Birnen schälen und in Würfel schneiden. Zucker hell karamellisieren und mit Birnenschnaps ablöschen. Birnensaft, Birnenwürfel und Gewürze dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Maizena bis zur gewünschten Konsistenz binden. Masse vor dem Anrichten abkühlen lassen.

Das Parfait gemeinsam mit dem Birnenragout, einer Kürbiskernhippe, etwas Vanilleeis und einigen Tropfen Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. anrichten.

Rezept von Christof Widakovich / Foto: Werner Krug