

## Geeiste Kernölcreme mit Marillen



**Nachspeise**  
Rezeptart



**90 Minuten**  
Zubereitung



**schwer**  
Schwierigkeit

180 Minuten Wartezeit



### Zutaten für 4 Portionen

Geeiste Kernölcreme:

3 Eidotter  
100 g Zucker  
1/16 l Milch  
1/16 l Obers  
Mark einer ½ Vanilleschote  
175 g geschlagenes Obers  
1 TL Rum  
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Espressoschaum:

120 g Espresso  
100 g Obers  
2 Blatt Gelatine  
30 g Zucker  
ISI-Flasche mit 2 Sahnekapseln

Süßes Pesto:

100 g Zucker  
50 g Wasser  
30 g Zitronensaft  
80 g geröstete Steirische Kürbiskerne  
30 g frische Minze

250 g frische Marillen halbiert und entkernt  
Zucker nach Geschmack  
Zitronensaft

### Zubereitung

Für die geeiste Kernölcreme zuerst Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Milch gemeinsam mit Obers und Vanillemark aufkochen und mit Dotter-Zucker-Masse vermischen. Soße in einem Wasserbad (max. 85 °C) langsam unter ständigem Rühren zu einer warmen Creme schlagen (= „bis zur Rose abziehen“), anschließend Rum unterrühren. Fertige Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen (kalt stellen). Kalte Creme anschließend mit einem Rührgerät luftig aufschlagen, den steif geschlagenen Obers und das Steirische Kürbiskernöl unterheben. Die fertige Masse in vorgekühlte Förmchen füllen und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben. Für den Espressoschaum Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in warmen Espresso auflösen und alles mit Obers und Zucker glatt verrühren. Mischung durch ein Sieb seihen, in eine ISI Flasche füllen und mit 2 Sahnekapseln aufschäumen. Flasche kopfüber mindestens 3 Stunden kühlen.

Für das süße Pesto Zucker mit Wasser und Zitronensaft auf 130°C erhitzen und etwas abkühlen lassen. Steirische Kürbiskerne klein hacken und mit Minze, sowie der abgekühlten Zucker-Zitronenmischung, zu einer Paste mixen.

Die Hälfte der Marillen mit etwas Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die andere Hälfte in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden.

Tipp: Zusätzlich können noch andere heimische Früchte der Saison gereicht werden, wie Erdbeeren, Heidelbeeren, etc.

**Rezept von Christian Übeleis / Foto: Werner Krug**