

## Vanille-Kernölparfait mit karamellisiertem Kürbis



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

4 Stunden Wartezeit



### Zutaten für 4 Portionen

#### Parfait

4 Eier  
100 g Kristallzucker  
2 Vanilleschoten  
½ l Obers  
20 ml Amaretto  
40 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
100 g Steirische Kürbiskerne, fein gemahlene

#### Karamellisierter Kürbis

250 g Muskatkürbis  
4 EL Kristallzucker  
40 ml Weißwein  
1 Zimtstange  
2 Gewürznelken  
1 Vanilleschote (ausgekratzte Schote von Parfait-Zubereitung)  
1 Sternanis

### Zubereitung

Für das Parfait die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark über Wasserdampf warm aufschlagen. Anschließend mit Hilfe eines Handmixers wieder kalt schlagen und Amaretto unterrühren. Obers steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Hälfte dieser Masse nun mit Kürbiskernöl und gemahlene Kürbiskernen „einfärben“. Beide Massen schichtweise in eine mit Klarsichtfolie ausgelegt Kastenform füllen und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach geben.

Muskatkürbis schälen und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, Gewürze begeben und Flüssigkeit leicht einkochen. Anschließend das Kürbisfleisch begeben und bei geringer Hitze weich dämpfen. Bis zum Anrichten etwas abkühlen lassen.

Gefrorenes Parfait aus der Form stürzen, portionieren und auf karamellisiertem Kürbisfleisch ansprechend anrichten.

**Tipp:** Das Parfait kann auch in kleine Förmchen, portionsweise vorbereitet werden, dann verkürzt sich die Gefrierzeit. Ansonsten das Parfait am besten am Vortag zubereiten.

**Rezept von Rene Leitgeb (Steirischer Spitzenkoch) /  
Foto: Stefan Kristoferitsch**