

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