



Dessert

Kürbiskernparfait

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100 gr	Kürbiskerne
100 gr	Zucker
	Wenig Öl zum Einfetten des Bleches
3 Stück	Eier (davon die Eigelbe)
60 gr	Puderzucker
25 ml	Kürbiskernöl
4 dl	Rahm, geschlagen
0.5 dl	Himbeermark
150 gr	Himbeeren (frisch, oder tiefgefroren)
	Minzenblätter (Pfefferminz)

Zubereitung:

Kürbiskerne	Die Kürbiskerne in einer heissen Pfanne (ohne Fett) rösten
Zucker, Kürbiskerne, wenig Öl	Den Zucker in einer kleinen Pfanne goldbraun schmelzen und die gerösteten Kürbiskerne begeben und gut durchrühren. Sofort vom Herd nehmen und das Ganze auf ein geöltes Blech geben und auskühlen lassen.
Eigelbe, Puderzucker	Die Eigelbe mit dem Puderzucker über einem heissen Wasserbad aufschlagen. Anschliessend am besten mit einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät wieder kalt schlagen. Die Masse soll sehr schaumig sein.
Rahm	Den Rahm zu Schlagrahm schlagen.
Zucker/Kürbiskerne-Krokant	Das erkaltete Krokant grob zerstossen. In einem Cutter (oder Mixer) fein mahlen und unter die kaltgeschlagene Ei-masse rühren. Das Kürbiskernöl sowie den geschlagenen Rahm darunterheben.
Kürbiskernöl sowie Schlagrahm	
Rechteckige Form	Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach stellen (Tiefkühler ist besser)
Himbeermark	Das Himbeermark mit den frischen Himbeeren vermengen und zu dem in Scheiben geschnittenen Parfait servieren.
Pfefferminzblättern	Mit einzelnen Pfefferminzblättern dekorieren.