

Rezept von Alexander Fankhauser

Vanilleparfait mit Kürbiskernen und Himbeersauce

35 Minuten (ohne Gefrierzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

80 g Kristallzucker, 80 g Kürbiskerne, 4 Eidotter, 125 g Staubzucker, 1/2 l Obers (geschlagen), Mark von 1 Vanilleschote, 1 cl Orangenlikör, Kernöl (ca. 3 EL, je nach Geschmack), 150 g TK-Himbeeren, 4 EL Staubzucker, 2 cl Himbeerschnaps; frische Minze zum Garnieren.

Zubereitung:

Für das Kürbiskernkrokant den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Kürbiskerne ohne Öl rösten und zum Karamell geben. Aus der Pfanne auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. In der Küchenmaschine nicht zu fein mahlen.

Die Eidotter mit dem Staubzucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Von der Hitze nehmen und das Kernöl langsam einrühren. Mit Vanillemark und Orangenlikör abschmecken. Das gemahlene Kürbiskrokant unter die Masse heben. Das geschlagene Obers ebenfalls unterheben. Eine passende Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen und im Tiefkühler 3 bis 4 Stunden frieren.

Die aufgetauten Himbeeren mit dem Staubzucker sowie dem Himbeerschnaps im Mixer pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen.

Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit der Himbeersauce und frischer Minze anrichten.