



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Kürbiskernparfait mit Gewürz-Orangen

Kürbiskernparfait

130 g Kürbiskerne
90 g Zucker
4 Eigelb
80 g Puderzucker
4 EL Kürbiskernöl
400 g Sahne

Eine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) dünn mit Keimöl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Folie im Tiefkühlschrank an Kastenformwand anfrischen lassen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht braun rösten. 90 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen und darin die Kürbiskerne glasieren. Kerne auf Backpapier auskühlen lassen, dann mit einem Messer grob hacken, 4 - 5 EL gehackter Kerne zurückbehalten, Rest im Mixer fein mahlen.

Eigelb mit Puderzucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig rühren, vom Herd nehmen und so lange rühren bis eine dickliche Creme entsteht (eventuell Schüssel noch einmal zurück ins heiße Wasserbad geben). Abkühlen lassen, dabei immer wieder einmal umrühren. Nach Abkühlung 4 EL Kürbiskernöl, die gemahlene Kerne sowie 4 EL der gehackten Kerne hinzufügen (die restlichen gehackten Kerne zur Dekoration verwenden).

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Fertige Creme in die tiefgekühlte Form füllen und mindestens 5 Stunden im Tiefkühlschrank durchfrieren lassen.

Gewürz-Orangen

6 Orangen
70 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
2 Kardamomkapsel
1 Sternanis
2 Pimentkörner
4 EL Orangenlikör

Von 2 Orangen den Saft auspressen, die restlichen Orangen so schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann filetieren, den Saft aus den verbleibenden Resten mit der Hand auspressen und dem bereits gepressten Orangensaft hinzufügen (insgesamt sollten sich damit 400 - 500 ml Orangensaft ergeben).

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Mark der Vanilleschote auskratzen und dem Saft hinzufügen. Alle Gewürze inklusive der ausgekratzten Schote in ein Teefilter geben und dem Saft beigegeben. Saft auf ca. 200 ml einkochen lassen und zusammen mit dem Gewürzbeutel und dem Orangenlikör zu den Orangenfilets geben. Über Nacht marinieren lassen. Gewürzbeutel vor dem Servieren entfernen und Filets zusammen mit dem Parfait und den gehackten Kürbiskernen anrichten.

Weinempfehlung

PX-Sherry
Rivesaltes ambré