Kürbis-Parfait

Wer ein außergewöhnliches Dessert für ein herbstliches Menü sucht, ist mit diesem Rezept bestens bedient: Das Kürbis-Parfait ist einfach ein Gedicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h

Foto: stu_spivack

Zutaten

Für das Kürbismus

150 g	Kürbisse
150 g	Zucker
1 Stk.	Gewürznelke
0.5 Stk.	Zimtstangen
50 ml	Wasser

Für das Parfait

2 Stk.	Eier
3 Stk.	Eidotter
150 g	Zucker
250 ml	Schlagobers
50 g	Kürbisse
1 Prise	Zimt
1 Prise	Ingwer
1 Prise	Kardamom

Zubereitung

1. Für Kürbis-Parfait zuerst Kürbismus zubereiten. Dazu den Kürbis putzen und grob zerteilen. Mit Wasser, Zucker, Gewürznelke und Zimtstange in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

2. Den Kürbis weich kochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Zimt und Nelke entfernen und den Kürbis mit dem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Parfait zubereiten.

3. Hierzu Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eier und Eigelb mit dem Zucker über dem dabei entstandenen Wasserdampf schaumig schlagen. Vom Topf nehmen und weiter kalt schlagen.

4. Anschließend Schlagobers steif schlagen und abwechselnd mit dem abgekühlten Kürbismus unter die Zucker-Ei-Masse heben. Den Kürbis klein schneiden und mit Zimt, Ingwer und Kardamom in die Parfaitmasse rühren.

5. Eine Kastenform mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen und mit der Masse füllen. Die Form mit der Folie abdecken und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

6. Am nächsten Tag aus dem Gefrierschrank nehmen und vor dem Servieren kurz etwas antauen lassen. Dann aus der Form heben und in Scheiben schneiden. Anrichten und servieren.

Tipp

Zum Kürbis-Parfait schmecken frische Früchte oder eine fein pürierte Fruchtsauce, steif geschlagenes Obers und Minze.