

Rezept

Kürbiskernparfait mit Hollerkoch

Ein Rezept von Kürbiskernparfait mit Hollerkoch, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Kürbiskerne	100 g Zucker
4 Eigelb	50 g Puderzucker
3-4 EL Kürbiskernöl	400 ml Sahne
400 g Holunderbeeren	2 EL Honig
100 ml Holundersaft	Mark von 1 Vanillestange
1 Zimtstange	1 TL Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Terrinenform von 11 Inhalt (6-8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kerne herausnehmen. Zucker in die Pfanne geben und goldbraun schmelzen lassen. Kürbiskerne untermischen. Karamellisierte Kürbiskerne auf einem Bogen Backpapier auskühlen lassen. Den Kürbiskernkrokant zuerst in Stücke brechen, dann in einer Küchenmaschine fein hacken.
2. Eigelbe mit 2 EL Wasser und Puderzucker in einer Schüssel über einem leise kochenden Wasserbad schaumig steif schlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Fein gehackten Krokant und Kürbiskernöl untermischen. Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Eine Terrinen- oder Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Parfaitmasse einfüllen. Glatt streichen und für ca. 6 Stunden in das Gefrierfach geben.
3. Holunderbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Honig in einer Pfanne schmelzen, Holunderbeeren zugeben und mit Holundersaft, Vanillemark und Zimtstange aufkochen. Etwa 1 Minute bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser anrühren, in das Hollerkoch einrühren und einmal aufkochen. Abkühlen lassen.
4. Die Terrinenform bis kurz unterhalb des Randes in heißes Wasser tauchen. Parfait auf ein Brett stürzen, Folie abziehen und das Parfait in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Je eine Scheibe mit dem Hollerkoch servieren.