Rezept

# Kürbiskernparfait mit Hollerkoch

Ein Rezept von Kürbiskernparfait mit Hollerkoch, am 22.05.2025

## Zutaten

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

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine Terrinenform von 1l 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.