

Rezept

Semifreddo mit Kürbiskernkrokant

Ein Rezept von Semifreddo mit Kürbiskernkrokant, am 17.04.2024

Zutaten

60 g Kürbiskerne	40 g weißer Zucker
4 Eigelb (Größe L)	50 g brauner Rohrzucker
1 EL Cognac	2 EL Kürbiskernöl
200 g Sahne	4 Timbalförmchen (je etwa 100 ml Fassungsvermögen)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis sie anfangen zu knacken und leicht Farbe bekommen. Aus der Pfanne nehmen. Den weißen Zucker in die Pfanne geben und ohne Rühren schmelzen lassen. Sobald sich die letzten Zuckerkristalle aufgelöst haben und der Zucker beginnt hellbraun zu werden, die Kürbiskerne mit einem hitzebeständigen Löffel unterrühren, bis sie gleichmäßig mit Karamell überzogen sind (Achtung, der Zucker wird sehr heiß!). Auf eine Silikonbackmatte oder Backpapier gießen, dünn ausstreichen und hart werden lassen. Sobald der Krokant erkaltet ist, in grobe Stücke brechen (einige für die Deko beiseitelegen), in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe des Nudelholzes oder auch einer schweren Pfanne zu relativ feinem Krokant klopfen.
2. Eigelbe, Rohrzucker, Cognac und Öl in eine Metallschüssel geben, mit einem Scheebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Auch per Hand dauert dies selten länger als 4 Minuten, die Masse wird erst schaumig, dann cremig. Die Schüssel in eiskaltes Wasser setzen und so lange weiterschlagen, bis die Eiercreme kalt und leicht zäh geworden ist. Nun 50 g Kürbiskernkrokant unterrühren.
3. Sahne steif schlagen. Davon erst ein Drittel, schließlich den Rest vorsichtig unter die Krokantcreme heben, sie soll dabei schön luftig bleiben. Masse in die Timbalförmchen füllen und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Förmchen vor dem Servieren einige Sekunden in heißes Wasser tauchen, dann mit einem Messer am Rand entlangfahren und das Semifreddo lösen, bevor man es auf Teller stürzt. Ein paar Minuten antauen lassen, mit restlichem Krokant bestreuen und servieren.