Kürbis-Parfait mit Haselnuss-Krokant

Kategorien:	Buffets, Desserts, figürliches Backen, Gemüse, Modekuchen, Pralinen, Single, Torten, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

140 g Zucker
40 g Haselnüsse, gemahlen
500 g Halloween-Kürbis
2 Eidotter
1 Ei
500 ml Schlagobers

Zubereitung

Für den Haselnußkrokant 80 g Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen.
Haselnüsse unterrühren und weiter karamellisieren lassen, bis der Karamell eine braune Färbung bekommt.
Den Krokant sofort mit einem hitzebeständigen Spatel auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.
Nun in Stücke brechen und mit einem großen, schweren Messer oder einem Wiegemesser, hacken.
Kürbis schälen, in Würfel schneiden und mit 50 ml Wasser in einem Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze weich kochen.
Den Kürbis abgießen und mit einem Stabmixer pürieren.
Das Püree in einer Pfanne unter ständigem Rühren eindicken, so dass überschüssige Flüssigkeit verdampft und das Püree relativ trocken ist. Anschließend abkühlen lassen.
Währenddessen Eidotter, Ei und den restlichen Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen, bis das Ei bindet und die Masse andickt.
Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und weiter schlagen, bis die Eimasse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
Das Kürbispüree unterziehen und diese Masse in eine Kuppel-, oder Terrinenform füllen, glatt streichen und mindestens 30 Minuten tiefkühlen.
Schlagobers steif schlagen und den Krokant bis auf einen kleinen Rest zum Garnieren unter

das Schlagobers heben.
Das Schlagobers auf das Kürbisparfait geben, glatt streichen und das Ganze mindestens 3 Stunden tiefkühlen.
Kurz vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und auf einen Servierteller setzen.
Ein Küchentuch unter sehr heißes Wasser halten, auswringen und auf die Form legen, bis sich das Parfait aus der Form löst.
Die Form vorsichtig abnhemen, das Parfait mit dem restlichen Krokant bestreuen und sofort servieren.