

Kürbiskern-Eis, Kürbiskern-Krokant, Heidelbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für das Eis:

3 EL Kürbiskernöl 300 ml Sahne 6 Eier

75 g brauner Zucker 1 $\frac{1}{2}$ TL Cognac

Für den Krokant:

100 g Kürbiskerne 65 g Zucker

Für das Kompott:

300 g TK-Heidelbeeren 1 Vanilleschote 4 EL Puderzucker

1 Prise feines Salz

Für den Krokant die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie anfangen zu knacken. Zucker in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Kürbiskerne auf Backpapier geben und erkalten lassen.

Für das Eis Eier trennen und Eigelbe, Zucker, Cognac und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Schüssel in kaltes Wasser setzen. Mit einem Schneebesen weiterschlagen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Masse der Eismaschine anfrieren lassen und 100 g des Kürbiskrokants unterrühren.

Für das Kompott 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Beeren dazugeben und mit Zucker und Salz bei hoher Hitze karamellisieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und unter das Kompott rühren. Etwa 3 Minuten kräftig aufkochen lassen. Das Kürbiskern-Eis mit Kürbiskern-Krokant und lauwarmem Heidelbeerkompott auf Tellern anrichten, mit etwas Krokant garnieren und servieren.

Stefanie Both am 01. September 2016