

Haselnuss-Blätter mit Brombeercreme und Kürbiskern-Eis

Für vier Personen

100 g Kürbiskerne	100 g Zucker	4 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	2 EL Vanillezucker
3 - 4 EL Kürbiskernöl	25 g Butter	25 g Nuss-Nougat
50 g Puderzucker	50 g Mehl	50 g Haselnüsse
3 Blatt Gelatine	300 g Brombeeren	100 g Zucker
250 g Mascarpone	150 g Johannisbeeren	1 Limette
2 EL Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Eis die Kürbiskerne in einer heißen Pfanne unter Wenden rösten. Die gerösteten Kerne aus der Pfanne nehmen und dafür den Zucker in die Pfanne geben, diesen goldbraun schmelzen lassen und die Kürbiskerne untermischen. Die karamellisierten Kürbiskerne auf einen Bogen Backpapier geben und auskühlen lassen. Den erkalteten Kürbiskern-Krokant zuerst in Stücke brechen, dann die Hälfte davon in einer Küchenmaschine fein mahlen, den restlichen Krokant mit einem Küchenmesser grob hacken. Die Eier trennen, dabei das Eiklar jeweils separat auffangen und beiseite stellen. Die Sahne und Milch mit dem Vanillezucker zusammen aufkochen, zu den Eigelben gießen, alles miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis die Masse bindet und von cremiger Konsistenz ist. Durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Die fein gemahlene Kürbiskerne unter die erkaltete Masse rühren und die gesamte Mischung in der Eismaschine cremig-fest gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein hacken. Die Butter mit dem Nuss-Nougat schmelzen. Den Puderzucker mit Mehl mischen und zu der flüssigen Butter-Mischung sowie einem Eiweiß in eine Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Palette möglichst dünn zu runden Waffeln mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimeter auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen etwa sechs Minuten knusprig backen. Das fertige Gebäck aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Brombeeren waschen. Zwei Drittel der Brombeeren mit dem Zucker aufkochen, anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun die Gelatine ausdrücken und im warmen Brombeerpüree auflösen. Anschließend die Mascarpone unterrühren und die Crème abkühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben, danach die Limette auspressen. Danach die restlichen Brombeeren mit den Johannisbeeren, dem Limonensaft und dem Abrieb der Limonenschale sowie dem Puderzucker marinieren. Ein weiteres Eiweiß steif schlagen und unter die Brombeercreme heben. Die Crème nun in einen Spritzbeutel umfüllen. Pro Portion jeweils einige marinierte Beeren abwechselnd mit etwas Brombeercreme und drei bis vier knusprigen Haselnussblättern als Türmchen aufeinanderschichten. Abschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Das Eis mit Kürbiskernöl und dem restlichen Krokant mischen und eine Kugel neben dem Türmchen anrichten.

Johann Lafer am 29. September 2012