

Kürbiskern Creme brûlée, Gewürz-Aprikosen, Schilcher-Eis

Für vier Portionen

Für die Crème brûlée:

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	6 Eigelb (Kl. M)
100 g weißer Zucker	50 g Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl
4 EL brauner Zucker		

Für das Schilchereis:

150 g Butter	4 Eigelbe	0,5 l Schilcher-Wein
150 g Zucker		

Für die Gewürzaprikosen:

30 g Zucker	1 Zimtstange	2 Nelken
2 Sternanis	0,5 Vanilleschote	200 ml Weißwein
150 g getr. Aprikosen		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Zunächst Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Kürbiskerncreme in vier tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Eis die Butter würfeln und mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Wein und Zucker auf etwa 70 Grad erhitzen. Langsam zu Butter und Eigelben in die Schüssel gießen und alles mit dem Mixstab auf höchster Stufe etwa fünf Minuten durch mixen. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, Gewürze zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Aprikosen in den Gewürzsud geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten sämig einkochen lassen. Crème brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Schilchereis und Gewürzaprikosen dazu servieren.

Johann Lafer am 17. Januar 2015