

## SÜSSES WASABI-KÜRBISKERN-PARFAIT MIT ZWETSCHGENKOMPOTT



**Dessert für 6–8 Personen, für 1 Terrinenform à 1 l**

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten + ca. 6 Stunden tiefkühlen  
 🍴 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

### Zutaten:

100 g Kürbiskerne  
 100 g Zucker  
 4 Eigelb  
 50 g Puderzucker  
 4 dl Rahm  
 3–4 TL Wasabipaste  
 500 g Zwetschgen  
 1 TL Butter  
 1 Beutel Vanillezucker  
 2,5 dl Cranberrysaft  
 1 EL Maisstärke  
 Puderzucker zum Bestäuben

**1** Kürbiskerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Aus der Pfanne nehmen. Zucker in die Pfanne geben und goldbraun karamellisieren. Kürbiskerne darunter mischen. Karamellierte Kürbiskerne auf Backpapier legen und auskühlen lassen. Im Cutter fein hacken.

**2** Form mit Klarsichtfolie auslegen. Eigelb mit 2 EL Wasser und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Über einem dampfenden Wasserbad mit dem Schwingbesen zu einer luftigen, festen Schaummasse schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. So lange weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Gehackte Kürbiskerne untermischen. Rahm steif schlagen. Mit Wasabipaste mischen und sorgfältig unter die Eimasse heben. Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen. Ca. 6 Stunden tiefkühlen.

**3** Inzwischen Zwetschgen vierteln. In Butter kurz andünsten. Mit Vanillezucker bestreuen, diesen schmelzen lassen. Mit Cranberrysaft ablöschen, etwas einkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. Zum Kompott rühren, bis die Flüssigkeit sämig ist. Auskühlen lassen.

**4** Zum Servieren Terrinenform kurz bis zum Rand in lauwarmes Wasser tauchen. Parfait auf ein Brett stürzen und in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nach Belieben nochmals schräg halbieren. Parfait mit dem Zwetschgenkompott anrichten und mit etwas Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2008 auf Seite 64

**Nährwerte** Pro Person bei 8 Personen ca.

**Kalorien:** 1600 kJ / 380 Kcal  
**Fett:** 22 g

**Eiweiss:** 4 g  
**Kohlenhydrate:** 42 g