
KÜRBIS PIE / EIS UND CREME VOM KERNÖL / MARINIERTER KÜRBIS

Rezept für 4 Personen

Zutaten Kürbis Pie

280 g Butternut Kürbis, ½ Vanilleschote aufgeschnitten, 300 ml Läuterzucker

Den Butternut-Kürbis schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Den Läuterzucker zum Kochen bringen und die Vanilleschote hinzufügen. Die Kürbiswürfel in den Läuterzucker geben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Für die Dekoration später pro Portion fünf Würfel beiseitestellen. Den Rest des Kürbis abschütten und mit einer Gabel zerdrücken.

Zutaten Mürbeteig

200 g Mehl, 100 g Butter in Zimmertemperatur, 50 g Zucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker und der temperierten Butter zügig zu einem Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie packen und für eine Stunde kühl stellen.

Zubereitung Pie

Den Mürbeteig mit einem Wellholz dünn ausrollen und in kleine Förmchen setzen. Die Kürbismasse in die Form geben und mit dem restlichen Teig alles abdecken. Die Pie im vorgeheizten Ofen bei 160 ° C ca. 15-20 Min. backen.

Zutaten Ganache

150 ml Sahne, 300 g weiße Kuvertüre gehackt, nach dem Durchkühlen 100 g Sahne, 3 EL Kürbiskernöl

Die gehackte Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und auf die Kuvertüre geben. Alles für eine Minute stehen lassen, dann mit dem Stabmixer emulgieren und in einer abgedeckten Schüssel für 8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, in einer Küchenmaschine die Schokoladen Grundmasse mit der restlichen Sahne und dem Kürbiskernöl cremig aufschlagen. Vorsicht nicht zu lange!

Zutaten Kernöl Creme Eis

500 ml Milch, 100 ml Sahne, ½ Vanilleschote aufgeschnitten, 3 Eigelbe, 25 g Zucker, 20 ml Kürbiskernöl

Die Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschote aufkochen. Die Eigelbe leicht schaumig schlagen und die aufgekochte Masse auf die Eigelbe geben. Alles auf eine Temperatur von 85 ° C bringen. Nun die Masse abkühlen lassen und das Kürbiskernöl dazugeben. In einer Eismaschine das Ganze frieren lassen.

Guten Appetit!

