



## Kürbiskernparfait mit Heidelbeerkompott

6-8 Portionen

100 g Kürbiskerne  
250g Zucker  
3 Eier  
60 g Puderzucker  
400 ml Sahne  
2 ½ EL Kürbiskernöl  
150 ml Johannisbeernektar  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
1 Zitrone  
1 EL Speisestärke  
400 g Heidelbeeren (TK)

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden  
Zitrone abreiben und auspressen  
Sahne schlagen

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und beiseite stellen. 100 g Zucker in der Pfanne schmelzen. Sobald der Zucker beginnt, Farbe anzunehmen, die Kürbiskerne zufügen, ganz kurz glasieren und sofort zum Abkühlen auf ein Backblech geben (Trennpapier!). Den erkalteten Kürbiskernkrokant grob zerkleinern und in der Moulinette fein mahlen. Über Dampf die Eigelbe mit dem Puderzucker cremig aufschlagen, dann im kalten Wasserbad (Eis) kalt schlagen. Den gemahlene Kürbiskernkrokant, die Sahne und das Kürbiskernöl unterheben. Die Masse in eine Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren.

Für die Fruchtsoße den restlichen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit 100 ml Saft ablöschen, Zimtstange, Sternanis, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und 5 Min. köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem restlichen Saft verrühren und die Soße damit andicken. Die Heidelbeeren in die kochende Soße geben, ganz kurz aufkochen, vom Herd nehmen und kalt werden lassen. Zusammen mit dem Parfait servieren. Als Garnierung eignet sich etwas Zitronenmelisse.