



Kürbiskernparfait mit Sauerrahm - Schokoladesauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine tolle, geschmackliche Kombination, edles Kürbiskernparfait mit Sauerrahm - Schokoladesauce

Zutaten

- 80 g Kürbiskerne, geröstet
- 4 Eigelb
- 50 g Couvertüre oder Bitter - Schokolade, geraspelt
- 50 g Zucker
- 50 g Honig
- ½ l Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- 150 g Couvertüre oder Bitter - Schokolade (für die Schokoladesauce)
- 4 El Sauerrahm

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kürbiskerne, in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett bräunen, danach grob hacken.

Schritt3

50 g Schokolade grob reiben, eine Pasteten - oder Kasten - Kuchenform kalt ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen und im Tiefkühlfach kalt stellen, vorkühlen.

Schritt4

Das Parfait:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren, damit die Eigelbe ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Den Honig und die Kürbiskerne dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt6

Erst dann die Schokoladenraspel und die geschlagene Sahne, in

Schritt7

2 Schritten locker unterheben.

Schritt8

In die Pasteten - oder Kasten - Kuchenform geben, glatt streichen, mit der überstehenden Folie verschließen, ca. 4 Stunden einfrieren.

Schritt9

Die Sauerrahm - Schokoladesauce:

Schritt10

Die Schokolade ebenfalls auf einem heißen Wasserbad schmelzen, danach etwas abkühlen lassen, glatt rühren und den Sauerrahm unterheben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Parfait mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in Scheiben schneiden.

Schritt13

Einen schönen Dessertteller mit der Sauerrahm - Schokoladesauce „ausspiegeln“ und jeweils 2 Scheiben p. P. anrichten, mit Schokospänen garnieren.

Schritt14

Ein Parfait entwickelt nur dann seinen zarten Schmelz, wenn es nicht zu kalt serviert wird. Darum ca. 5 min. bei Raumtemperatur stehen lassen und erst dann zu Tisch geben.

Rezeptart: Eisparfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiskernparfait-mit-sauerrahm-schokoladesauce/>