

# 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/>