

Kürbis Crème auf Zwetschgenkompott mit Kürbiskernkrokant

1 kg Kürbisfleisch in Würfel geschnitten

1 Zitrone
1 Orange
2 Zimtstangen
3 Nelken
1 Vanilleschote
6 dl Rahm
1 Kaffeelöffel Honig
4EL Puderzucker
120g Kürbiskerne
120 g Rohrzucker
Ca. 30 Zwetschgen
2 dl Rotwein
100g Zucker
1 dl Wasser

Kürbisfleisch auf Alufolie verteilen.

Den Saft und das Fleisch der Orange und der Zitrone darauf verteilen

Zimtstangen Nelken und die ausgekratzte Vanilleschote ebenfalls begeben

Ein Kaffeelöffel Honig und 3-4 Esslöffel Puderzucker darüber geben

Das Ganze gut mit Alufolie verschliessen und im Ofen bei 200 °C 15 – 20 min garen

Nach der Garzeit das Kürbisfleisch mit dem Saft pürieren oder zerdrücken und durch ein Sieb streichen.

Nachdem die Masse erkaltet ist, den Rahm darunter ziehen

Zucker, Rotwein und Wasser aufkochen, die gewürfelten Zwetschgen dazugeben und nach Belieben etwas mit Maizena binden

Rohrzucker mit einigen Tropfen Wasser auf kleiner Flamme karamelisieren.

Die gehackten Kürbiskerne und wenig Zitronensaft dazugeben.

Zum Auskühlen den Karamel auf eine Backfolie geben

Den ausgekühlten Karamell fein in gewünschte Grösse hacken

Anrichten: Zwetschgen in Teller, Kürbismasse darauf verteilen (Spritzsack) und mit Kürbiskrokant garnieren