

## Kürbiskern–Krokantparfait mit Erdbeerragout

### Zutaten für 4 Portionen:

Krokant:

60g Kristallzucker

60g ganze Kürbiskerne

### Parfaitmasse:

1 Ei

1 Eigelb

45 g Zucker

Prise Salz

½ Pkg. Vanillezucker

170 g geschlagenes Obers

10 g Kürbiskernöl

1 TL Amaretto

### Erdbeerragout:

150 g Tiefkühl-Erdbeeren

40 g Kristallzucker

½ EL Puddingpulver

80 g frische Erdbeeren



### Zubereitung:

**Für den Krokant** Zucker in einer Pfanne karamellieren und die Kürbiskerne unterrühren. Den Krokant auf ein leicht befettetes Blech geben und auskühlen lassen. Dann den Krokant mit einer Moulinette grob schroten.

**Für die Parfaitmasse** das Ei mit dem Dotter, Kristallzucker, Salz und Vanillezucker über Damof warm aufschlagen und danach kalt schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Das Kernöl mit Amaretto, Kürbiskernkrokant und etwa einem Drittel des Obers unter die Eimasse rühren. Das restliche Obers vorsichtig unterziehen und die fertige Masse in die vorbereiteten Formen füllen und ca. 4 Stunden im Tiefkühlfach einfrieren.

**Für das Erdbeerragout** die Tiefkühl-Erdbeeren mit dem Zucker kurz aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver binden. Mixen, passieren und erkalten lassen. Nun die frischen Erdbeeren als Einlage hineinschneiden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)