

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÜRBIS TRIFLE – KÜRBIS-MANGO INGWER SORBET

Krokant:

25 g Kürbiskerne, grob gehackt
 1/2 EL Zucker
 1/2 EL flüssiger Honig

Kürbis-Mango-Püree:

250 g Kürbis, in Stücken
 1 1/2 Stück Mango, in Stücken (*restl. Mango für Sorbet auf nächster Seite verwenden)
 1 EL Zucker
 1 TL Zitronensaft

Creme für Trifle:

100 g Creme fraîche
 100 g Vollrahm, geschlagen
 1 EL Limonen- oder Zitronensaft

Sorbet

1 Stück Ingwer, frisch in feinste Würfel geschnitten
 2-3 EL Mangopüree *
 1 EL frischer Orangensaft
 3 DL Kürbispüree (oder ca. 500 g Kürbisfleisch)
 1 DL Wasser (Wasser und Zucker in einer separaten Pfanne aufkochen und abkühlen lassen)
 1.5 DL Zucker

ZUBEREITUNG

Für das Sorbet den Ingwer in feinste Würfelchen schneiden, mit dem Kürbispüree und Orangensaft mischen und das Wasser-Zucker Gemisch dazugeben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Krokant: Kürbiskerne in einer unbeschichteten Pfanne leicht rösten. Zucker und Honig begeben, rühren, bis der Zucker karamellisiert, auf ein Backpapier geben, abkühlen lassen.

Für das Kürbis-Mango-Püree: Kürbis in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten weich köcheln. Mango begeben und alles pürieren, abkühlen lassen.

Für die Creme: Alles verrühren, zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen.

Einfüllen - Die Hälfte des Kürbispürees in kleine Gläser füllen, mit 1/3 der Creme bedecken, den Krokant darauf verteilen, 1/3 der Creme, dann restliches Püree und Creme darauf verteilen. Mit dem restlichen Krokant bestreuen.