

Kürbis-Orangen-Creme

Zubereitung

Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Rohrzucker und Orangensaft aufkochen. Kürbis begeben, ca. 10 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Honig begeben. Masse vollständig auskühlen lassen.

Inzwischen Kürbiskerne und Zucker in eine Chromstahlpfanne geben. Kerne bei grosser Hitze rösten, bis der Zucker leicht caramelisiert ist. Auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen.

Zum Servieren Rahm steif schlagen. Wenig M-Dessert für die Garnitur beiseitestellen. Rest mit dem Kürbispüree verrühren. Schlagrahm darunterheben. Creme anrichten. Mit M-Dessert garnieren. Kürbiskerne darüberstreuen.

Zutaten für 8 Portionen:

600 g	Kürbis, gerüstet gewogen, z. B. Muscade de Provence
160 g	Rohrzucker
2 dl	Orangensaft
4 EL	Honig, z. B. Kastanienhonig
4 EL	Kürbiskerne
2 EL	Zucker
4 dl	Vollrahm
300 g	M-Dessert