

Aufgetischt



Kürbis-Crème-brûlée

Zutaten:

70 g Milch
130 g Obers
150 g Kürbispüree (Butternuss-Kürbis)
Kernöl, Ingwer, Chili, Curcuma, Cayenne, Paprikapulver,
Salz und Pfeffer
3 Dotter
150 g Obers

Milch, Obers und Kürbispüree mit den Gewürzen aufkochen, 10 min. ziehen lassen. Die Dotter kurz aufschlagen und in die Kürbismischung einrühren. Das restliche Obers dazugeben. Das Ganze ein paar Stunden stehen lassen. Die Creme durch ein feines Sieb seihen. Die Masse in Tassen füllen und im Wasserbad pochieren, bei 100°C ca. 30 Min., darf nicht zu dick werden.

Mit Parmesan und fein gehackten Kürbiskernen bestreuen und im Backofen bei Grillfunktion kurz gratinieren.