

Waffeln, Kürbis-Eis, Kürbis-Creme, Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Eis:

175 g Hokkaido-Kürbis	3 Eigelbe	100 g Zucker
140 ml Milch	140 ml Sahne	1 Vanilleschote

Für das Kürbiskernkrokant:

2 EL Kürbiskernen	2 EL Puderzucker	2 EL Kürbiskernöl
-------------------	------------------	-------------------

Für die Waffeln:

100g Mehl	1 Ei	150 ml Milch
20g Puderzucker	1 TL Backpulver	1 TL Kakaopulver
70 g Hagelzucker	1 Prise Salz	

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	4 EL Joghurt 3,5 %	1 Vanilleschote
15ml Gin	1 gestr TL Salz	150 g Zucker

Für die Sahne:

150ml Sahne	1 Vanilleschote
-------------	-----------------

Einen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in der Milch kochen lassen und pürieren.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Eigelbe, Zucker, Schlagsahne und Vanillemark vermengen. Alles mit dem Kürbis vermengen und in die Eismaschine füllen.

Für die Kürbiscreme Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote halbieren. Das Mark von einer Hälfte auskratzen. In einen Topf geben, mit so viel Wasser auffüllen, dass der Kürbis gerade bedeckt ist, einen Esslöffel Zucker und eine halbe Vanilleschote dazugeben und so lange zugedeckt kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Abtropfen lassen und eine Tasse vom Kochwasser beiseite stellen. Gut abkühlen lassen.

Kürbis mit Vanillemark, Gin, Salz und Zucker in einem Mixer pürieren. Joghurt hinzugeben. Sollte das Püree zu fest sein, dann vorsichtig etwas Kochwasser einrühren, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Kalt stellen.

Für die Waffeln Mehl, Puderzucker, Backpulver, Kakaopulver, Milch und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei trennen und Eigelb hinzufügen. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vorsichtig unterrühren. Teig ins Waffeleisen geben.

Kürbiskernen auf ein Backpapier geben, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen karamellisieren lassen. Für die Sahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark ausschaben. Mit Sahne vermengen und steif schlagen.

Waffel mit Eis, Kürbiscreme und Kürbiskrokant auf Tellern anrichten. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und Sahne dazu servieren.

Lukas Küster am 19. Oktober 2016