

Lütticher Waffeln mit Kürbis-Eis, Kürbis-Creme, Kürbiskern-Krokant und Vanillesahne

 happy-mahlzeit.com/2021/10/12/lütticher-waffeln-mit-kürbis-eis-kürbis-creme-kürbiskern-krokant-und-vanillesahne

Zutaten für 2 Personen

Für das Eis:

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

Für das Kürbiskern-Krokant:

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

Für die Waffeln:

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

Für die Kürbis-Creme:

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

Für die Sahne:

- 150 ml Sahne
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

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 Kürbis-Creme den 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 und mit so viel Wasser auffüllen, dass der Kürbis gerade bedeckt ist. 1 EL Zucker und 1/2 Vanilleschote dazugeben und so lange zugedeckt kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Abtropfen lassen und 1 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.

Kürbiskerne 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.

Waffeln mit Eis, Kürbis-Creme und Kürbis-Krokant auf Tellern anrichten. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und Sahne dazu servieren.

Rezept: Lukas Küster

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Oktober 2016

Episode: Kürbis-Gerichte