

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Panna cotta mit Ribiseln, Joghurt & Kräutern

40 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Panna cotta: 400 ml Obers, 100 g Mascarpone, 1/2 Vanilleschote, 30 g Zucker, 3 Blätter Gelatine, Saft von 1/2 Zitrone, etwas Milch.

Für den Joghurtschaum: 250 g Joghurt, 150 g Sauerrahm, 1 unbehandelte Limette, Staubzucker.

Für die gesalzenen Ribiseln: 100 g Ribisel, 3 g Salz.

Für die Johannisbeersauce: 50 g Zucker, 300 ml Johannisbeerensaft, 500 g Johannisbeeren.

Für das Johannisbeerengranite: 400 ml Johannisbeerensaft, 1 Blatt Gelatine.

Für das Lime-Gel: 100 ml Lime-Juice, 20 ml Limettensaft, 1 g Agar-Agar (Geliermittel).

Außerdem: frische Kräuter (Kerbel, Basilikum, Vogelmilch, Estragon, Dill).

Zubereitung

Für die Panna cotta Obers, Mascarpone, Vanillemark, Zucker und Zitronensaft warm verrühren. Die eingeweichte Gelatine einrühren und auflösen. Die Masse auf ein Blech gießen und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert mindestens 3 Stunden).

Für den Joghurtschaum Joghurt und Sauerrahm verrühren und mit Zucker, Limettensaft und -schale abschmecken. Durch ein Sieb in eine kleine Siphonflasche füllen und diese mit 2 Kapseln laden.

Für die gesalzenen Ribiseln die Ribiseln einsalzen und in ein Einmachglas füllen. 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Johannisbeersauce den Zucker karamellisieren und mit dem Saft auffüllen. Die frischen Johannisbeeren dazugeben und abermals aufkochen. Mixen und fein passieren.

Für das Johannisbeergranite einen Teil des Johannisbeerensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Saft verrühren, auf ein flaches Blech gießen und durchfrieren. Mit einer Gabel aufschaben und im letzten Moment auf das Gericht geben.

Für das Lime-Gel den Lime-Juice und den Limettensaft aufkochen, dann das Agar-Agar einrühren. Durchkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Johannisbeersauce auf Teller streichen, Panna cotta, Salz-Ribiseln und Joghurtschaum darauf anrichten und mit Granité, Kräutern und Lime-Gel dekorieren.