

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Salzige Panna Cotta vom Graukäse mit Speckchip und Schüttelbroterde

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schüttelbroterde

- 100 g Schüttelbrot
- 50 g Röstzwiebel
- 50 g Pumpernickel

Für die Panna Cotta

- 300 ml Sahne (36%)
- 200 ml Milch
- 1 Thymianzweig
- 40-70 g Graukäse (je nach Geschmack)
- 2-3 Blätter Gelatine
- Salz

Für die Speckchips

- 4 Scheiben Bauchspeck (ganz dünn aufgeschnitten)

Für die Garnitur

- verschiedene essbare Blüten (z.B. Stiefmütterchen)

Quelle: ORF extra

- verschiedene Wildkräuter

Zubereitung

- 1.** Für die Schüttelbroterde das Schüttelbrot, das Pumpnickel und die Röstzwiebeln in einer Kuchenmaschine ganz fein mixen.
- 2.** Für die Graukäse Panna Cotta die Milch, die Sahne und einen Thymianzweig in einen Topf geben, erhitzen und etwas köcheln lassen. Währenddessen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Dann den Graukäse in grobe Würfel schneiden, in die Milch-Sahne-Mischung hineingeben und darin schmelzen lassen.
- 3.** Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Milch-Sahne-Graukäse-Mischung auflösen. Die Panna Cotta Masse mit etwas Salz abschmecken und noch einmal aufkochen lassen.
- 4.** Nun die Masse durch ein feines Sieb gießen, um den Thymianzweig und eventuelle feste Käserückstände zu entfernen. Die Masse in kleine Schüsseln oder Gläser füllen und 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- 5.** Für die Speckchips den Bauchspeck in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett auslassen und knusprig braten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6.** Zum Schluss die Graukäse Panna Cotta aus dem Kühlschrank nehmen, etwas Schüttelbroterde darauf verteilen und die Speckchips dazugeben. Mit verschiedenen essbaren Blüten und Wildkräutern garnieren und servieren.