

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Bananen Panna Cotta mit süßen Weichseln

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(4 Personen)

Für die Panna Cotta

- 3 Bananen
- 2 EL Kristallzucker
- 4 cl Rum
- 3 Blätter Gelatine
- Kardamom (gemahlen)
- Saft und Abrieb einer Limette
- 500 ml Kokosmilch

Für die Weichseln

- 1 Glas eingelegte Weichseln
- 3 EL Kristallzucker
- 125 ml Rotwein
- ¼ Bio Orange
- 2 EL Maisstärke zum Binden
- 1/3 Chilischote

Für die Nüsse

- 1 Handvoll Pecannüsse
- 2 EL Honig

Für die Garnitur

- Schokokuchen Reste (oder Schokokekse oder Crumble)

Quelle: ORF extra

- Kokosschaum (500 ml Kokosmilch mit etwas Zucker in einen Sahnesiphon geben und 2 Kapseln eindrehen)
- frische Minze
- Kardamom (gerieben)

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta zuerst den Kristallzucker in einer Pfanne zu einem Karamell schmelzen lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Bananen darin anbraten. Dann mit etwas Rum ablöschen und mit der Kokosmilch aufgießen.

2. Die Masse gut durchkochen lassen und anschließend mit einem Pürierstab mixen. Dann mit gemahlenem Kardamom und Limettensaft und -abrieb abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

3. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die noch heiße Panna Cotta Maße geben – danach nicht mehr aufkochen lassen. Die Masse in Gläser oder kleine Schüsseln füllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

4. Für die Weichseln den Kristallzucker in einer Pfanne zu einem Karamell schmelzen lassen und mit dem Rotwein sowie dem Abtropfwasser der Weichseln ablöschen. Etwa ein Viertel von der Bio Orange sowie ein Drittel einer Chilischote begeben, das Karamell verkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke abbinden. Die Weichseln wieder dazugeben, einmal aufkochen lassen und dann kaltstellen. Vor dem Anrichten die Chilischote und die Orange entfernen.

5. Nun die Pecannüsse in einer Pfanne in etwas Honig karamellisieren lassen, danach auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und fein hacken.

6. Zum Schluss die erkaltete Panna Cotta mit den Weichseln, den Pecannüssen, ein paar zerbröselten Schokokuchenresten und dem Kokosschaum anrichten und mit Kardamom und frischer Minze garnieren.