

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

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Markus Fuchs

Lebkuchen-Gewürz Panna Cotta mit Ingwerweichseln und Zimt-Christbaum

Zutaten

(4 Personen)

Für die Panna Cotta

- 500 ml Obers
- 90 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Punschgewürz
- 2,5 Blätter Gelatine

Für die Ingwer-Weichseln

- 25 g Zucker
- 5 g Ingwer
- 1 Glas Weichseln
- 50 ml Rotwein
- 10 g Maisstärke
- 15 ml Wasser

Für den Zimt-Christbaum

- 1 Blatt Fertig-Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 TL Zimt gemahlen

Quelle: ORF extra

- 2 EL brauner Zucker
- eine Handvoll Pecannüsse

Für die Garnitur

- Staubzucker
- Minzblätter

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann das Obers mit dem Zucker, dem Lebkuchengewürz, dem Glühweingewürz und einer Prise Kurkuma in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen.

2. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in der noch heißen Flüssigkeit auflösen. Dann die Masse kurz ziehen lassen.

3. Für den Christbaum den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die untere Hälfte mit verquirltem Ei bestreichen. Nun die bestrichene Hälfte großzügig mit braunem Zucker und Zimt bestreuen, zusammenklappen und gut festdrücken. Der Länge nach, am besten mit einem Teigroller, in zirka 1,5 cm breite Streifen schneiden.

Tipp: Den Blätterteig leicht bemehlen dann lässt er sich einfacher weiterverarbeiten.

4. Die Panna Cotta Masse durch ein Sieb abseihen, in Förmchen (oder Schüsseln oder Gläser) abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und für einige Stunden kaltstellen.

5. Für die Ingwerweichseln zuerst den Zucker in einem Topf zu hellem Karamell schmelzen lassen, den fein gehackten Ingwer darin kurz anschwitzen und mit Rotwein sowie dem Saft der Weichseln ablöschen. Alles kurz durchköcheln lassen und dann mit Maisstärke abbinden. Zum Schluss die Weichseln dazugeben und die Masse kaltstellen.

6. Nun die Blätterteig-Streifen in Christbaumform auf Schaschlik Stäbe aufspießen, mit Ei bestreichen auf Backpapier legen und im Rohr bei 200° C Umluft etwa 10 Minuten backen.

7. Die Panna Cotta und die Christbäume aus dem Rohr nehmen. Beim Anrichten die Ingwerweichseln auf die Panna Cotta geben und die Blätterteigchristbäume darauflegen. Mit Pecannüssen, Minzblätter und Staubzucker garnieren.