

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Lorbeer-Panna-Cotta mit Brombeeren

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Panna-Cotta

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 400 ml Obers
- 2 EL Kristallzucker
- 5 getrocknete Lorbeerblätter

Für die beschwipsten Brombeeren

- 3 EL Mandellikör (original in Malta: Johannisbrotbaumlikör)
- 100 g Brombeeren (original in Malta: getrocknete Maulbeeren)
- 60 ml Wasser

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta zuerst eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Lorbeerblätter leicht anrösten, bis sie duften. In der Zwischenzeit die Gelatine 5 Minuten in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen.

2. Nun das Obers und die gerösteten Lorbeerblätter in einen Topf geben, den Kristallzucker beifügen und alles einmal aufkochen lassen. Danach bei milder Hitze 5

Quelle: ORF extra

Minuten köcheln lassen. Das Lorbeer-Obers anschließend durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen.

3. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in dem heißen Lorbeerobers auflösen. Die Mischung danach in 4 kalt ausgespülte Portionsförmchen oder Gläser füllen und für 3-4 Stunden kaltstellen.

Tipp: Vor dem Einfüllen in die Förmchen die Obers-Mischung auf Eiswasser unter kurzem Rühren abkühlen, bis sie leicht dicklich wird. So verhindert man, dass sich am Boden etwas absetzt.

4. Für die beschwipsten Brombeeren zuerst den Mandellikör und das Wasser in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Dann die Brombeeren in eine Schüssel geben und den heißen Sirup darauf gießen, umrühren, abdecken und mindestens 1 Stunde einweichen lassen.

5. Zum Schluss ein paar Löffel beschwipste Brombeeren die Lorbeer-Panna-Cotta geben und servieren.