

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Biobauernmilch Panna Cotta mit Schwarzbeeren, Kürbiskernstreusel & Zirbenschaum

**Köchin: Petra Scharzenberger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Panna Cotta

- ½ l Rohmilch
- 50 g Kristallzucker
- 2 EL Honig
- 1 Tonkabohne
- 3 Blatt Gelatine
- 1 EL Maisstärke
- 4 Förmchen

Für die Kürbiskernstreusel

- 30 g Weizenmehl (griffig)
- 20 g Kürbiskerne (gemahlen)
- 40 g Butter (zimmerwarm)
- 40 g Mandeln (gemahlen)
- 40 g Kristallzucker
- 1 EL Honig
- ½ Msp. Salz
- ¼ TL Backpulver

Für den Heidelbeerröster

- 200 g Waldheidelbeeren (frisch oder TK)
- 1 EL Kristallzucker
- ½ Vanilleschote
- ½ Orange
- ½ TL Stärke

Für den Zirbenschaum

- 200 ml Milch
- 1 EL Honig
- 1 Tropfen Zirbenöl

### Zubereitung

1. Für die Panna Cotta die Rohmilch, den Kristallzucker, den Honig und eine ganze Tonkabohne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann die Tonkabohne herausnehmen und etwa die Hälfte davon in die Milch reiben. Die Milch nun mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden und vorerst beiseitestellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Die Milch-Masse nun auf vier Förmchen aufteilen und im Kühlschrank etwa vier Stunden stocken lassen.

2. Für die Kürbiskernstreusel die zimmerwarme Butter mit dem griffigen Mehl, den Kürbiskernen, den Mandeln, dem Kristallzucker, dem Honig, einer Prise Salz und dem Backpulver auf der Arbeitsfläche vermengen und mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kühlstellen. Anschließend den Teig mit den Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln und bei 170° C Umluft im Rohr kurz hellbraun backen.

3. Für den Waldheidelbeerröster (Schwarzbeerröster) den Kristallzucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Mit frisch gepresstem Orangensaft aufgießen und die Heidelbeeren dazugeben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen, zu den Heidelbeeren hinzufügen und für 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in den Röster einrühren und nochmals für eine Minute leicht köcheln lassen.

4. Für den Zirbenschaum die Milch, den Honig und das Zirbenöl in einen Topf geben, erhitzen, zwei Minuten leicht köcheln lassen und mit einem Milchschaumer aufschäumen.

5. Zum Schluss die Panna Cotta in die Mitte eines flachen Tellers geben, den Schwarzbeerröster und die Kürbiskernstreusel dazugeben und mit dem Zirbenschaum garnieren.

