

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

Fotocredit: Simeon Baker



Zitronengras-Panna Cotta mit Beerengelee

Köchin: Andrea Grossmann

Zutaten

(4 Personen)

Für die Zitronengras-Panna Cotta

- 300 ml Obers
- 200 ml Kokosmilch
- Abrieb einer Limette
- 80 g Kristallzucker
- 2-3 Stangen Zitronengras
- 4 5 Blätter Gelatine
- 4 Gläser

Für das Beerengelee

- 400 g gemischte Beeren (frisch od. TK)
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Honig
- 2 cl Cointreau
- 1 EL Vanillepuddingpulver (od. Maisstärke)

Für die Garnitur

- frische Minzblätter
- Schokostreusel

Zubereitung

- 1.** Für die Panna Cotta zuerst das Zitronengras in kleinere Stücke schneiden und mit der Kokosmilch, dem Obers und dem Kristallzucker in einen Topf geben und darin aufkochen lassen. Dann den Limettenabrieb begeben.
 - 2.** In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Obers-Mischung nochmals aufkochen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Nun mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Obers-Mischung auflösen. Die Masse etwas überkühlen lassen, in vorbereitete Gläser abfüllen und kaltstellen.
- Tipp:** Wenn man die Panna Cotta schräg in Gläser füllen möchte, um optisch ein schönes Bild zu kreieren, kann man die Gläser beim Abfüllen schräg in einen Eierkarton legen und dann so kaltstellen.
- 3.** Für das Gelee die Beeren mit dem Honig und dem Kristallzucker in einem Topf vermengen und auf kleiner Flamme einkochen lassen. Eventuell (je nach Geschmack) mit einem Mixstab pürieren.
 - 4.** Dann das Vanillepuddingpulver mit dem Cointreau und etwas Wasser verrühren. Die Pudding-Mischung rasch in die Beeren einrühren und etwa zwei Minuten köcheln lassen.
 - 5.** Zum Schluss das Beerengelee auskühlen lassen und über die Zitronengras-Panna Cotta geben. Das Dessert nach Belieben mit frischen Minzblättern oder Schokostreuseln garnieren.