

Panna Cotta mit Rhabarbersorbet oder marinierten Erdbeeren

Dessert



Zutaten für 6 Personen

Panna Cotta

- 400 ml Sahne
- 20 g Zucker
- $\frac{3}{4}$ Vanilleschote (Mark auskratzen, Schale aufbewahren für Sorbet)
- 2 Blatt Gelatine

Rhabarbersorbet (Variante 1)

- 2–3 Stangen Rhabarber
- Wasser (zum Bedecken)
- Vanilleschale (von der Panna Cotta)
- Zucker (nach Geschmack, ca. 50–80 g je nach Säure des Rhabarbers)

Marinierte Erdbeeren (Variante 2)

- 250 g Erdbeeren
- 1–2 EL Zucker (je nach Süße der Beeren)
- 1 TL Zitronensaft oder Balsamico bianco
- Optional: etwas Minze

Zubereitung

Sahne, Zucker und Vanillemark (inkl. der Vanilleschale) in einem Topf zum Kochen bringen. Vanilleschale herausnehmen und beiseitestellen (für das Sorbet). Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine in der heißen Sahnemischung auflösen. Durch ein feines Sieb passieren. Im Eiswasserbad kalt rühren, damit sich das Vanillemark gleichmäßig verteilt. In Gläser oder Förmchen abfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kaltstellen (besser über Nacht).

Variante 1

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser und der Vanilleschale weich kochen. Vanilleschale entfernen, Rhabarber fein pürieren. Durch ein sehr feines Sieb passieren. Mit Zucker abschmecken – ruhig etwas süßer, da Kälte die Süße mildert. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Variante 2

Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft (oder Balsamico) marinieren. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, am besten im Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren über die gestürzte Panna Cotta geben. Optional: mit Minze verfeinern.

Tipp aus der Küche: Zum Anrichten die Panna Cotta stürzen oder im Glas servieren. Mit einer Kugel Rhabarbersorbet oder marinierten Erdbeeren anrichten. Nach Belieben mit Minze, essbaren Blüten oder etwas knusprigem Crumble garnieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!