Rezept

Gewürz-Pannacotta mit Portwein-Rhabarber

Ein Rezept von Gewürz-Pannacotta mit Portwein-Rhabarber, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	geputzter, rotstieliger Rhabarber (3-4 Stangen)
2 TL	Stärke
1/2	Vanilleschote
2 Blatt	Gelatine
50 g	Zucker
1 TL	frisch geriebener Ingwer
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
3-4 EL	Vanillezucker
125 ml	Portwein
1-2	grüne Kardamomkapseln
500 ml	Sahne
1 Prise	Salz
1/4 TL	Zimt
	optional: weiße Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den geputzten Rhabarber in fingerdicke Stücke schneiden, mit dem Vanillezucker und der Stärke in eine nicht zu große Auflaufform geben und gut durchmischen, dann möglichst flach verteilen. Den Portwein darüber gießen, die Auflaufform mit einem Stück Alufolie verschließen und in der Ofenmitte garen. Je nach Dicke der Stangen ist der Rhabarber nach 20-25 Min. weich. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen, dann in ein Vorratsglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Rhabarber hält sich gekühlt mehrere Tage.

2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kardamomkapseln im Mörser andrücken, die Samen heraus puhlen und diese mit etwas Zucker im Mörser fein zerstoßen. Gelatineblätter in einer Schale mit kaltem Wasser 10 Minuten einweichen lassen.

3. Sahne, Zucker, Salz, Vanillemark und Schote, sowie die restlichen Gewürze unter Rühren in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen (wer es ein wenig leichter mag, der kann bis zu 200 ml der Sahne durch Milch ersetzen). Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahnemischung einrühren. Durch ein feines Sieb gießen, Schote entsorgen und je nach gewünschter Portionsgröße auf 4-6 Gläschen verteilen und abgedeckt mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kaltstellen.

4. Zum Servieren etwas Kompott über die Pannacotta geben und - wer mag - noch etwas weiße Schokolade darüber reiben.