

Rezept

Klassische Panna cotta mit Granatapfel

Ein Rezept von Klassische Panna cotta mit Granatapfel, am 14.07.2024

Zutaten

4 Blatt weiße Gelatine	500 g Sahne
3 EL Zucker	1 Vanilleschote
2 Orangen	1 Granatapfel
20 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 2 EL Zucker erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Sahne 3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. In 4 Förmchen (à 1/8 l Inhalt) füllen und im Kühlschrank in mindestens 2 Std. fest werden lassen.
2. Orangen bis ins Fruchtfleisch schälen, die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Den Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen und den Saft ebenfalls auffangen.
3. Die Butter und den restlichen Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Orangen- und Granatapfelsaft ablöschen und bei großer Hitze dickflüssig einkochen lassen. Die Orangenfilets darin kurz erwärmen.
4. Panna cotta mit einem Messer vom Förmchenrand lösen, auf Dessertteller stürzen, mit Orangenfilets und Sauce umlegen, Granatapfelkerne darüber streuen.