

Rezept

Kokos-Panna-cotta mit Pandan-Blättern

Ein Rezept von Kokos-Panna-cotta mit Pandan-Blättern, am 28.06.2026

Zutaten

4 Pandan-Blätter	250 g Kokosmilch
3 Blatt Gelatine	250 g Sahne
100 g Zucker (plus Zucker zum Abschmecken)	2 Maracujas
1 reife, faserfreie Mango	3 Mini-Bananen
8 Blätter Minze	

Außerdem

4 Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Pandanusblätter waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Blattstücke mit der Kokosmilch in einem kleinen Topf bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und ca. 5 Min. simmern lassen, dann vom Herd nehmen und weitere 15 Min. ziehen lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb geben, dabei die Pandanusblätter gut ausdrücken und anschließend wegwerfen.
2. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Die Kokosmilch zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen, den Topf vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben, unter Rühren in der Kokossahne auflösen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in die Förmchen gießen, abgedeckt mind. 4 Std. (oder über Nacht) kalt stellen.
3. Die Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch auslösen und durch ein Sieb streichen. Die Kerne wegwerfen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Zusammen mit dem Maracujasaft pürieren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Püree kalt stellen.
4. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Pannacotta mit einem Messer vom Rand lösen und auf Dessertteller stürzen. Die Fruchtsauce um die Pannacotta verteilen. Die Babybananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen und trocken tupfen. Die Pannacotta mit den Bananenscheiben und der Minze garnieren.