

Rezept

Leichte Panna cotta mit Stachelbeerkompott

Ein Rezept von Leichte Panna cotta mit Stachelbeerkompott, am 20.04.2024

Zutaten

75 g Sahne	120 ml fettarme Milch
flüssiger Süßstoff	1/2 Vanilleschote
2 Blatt weiße Gelatine	200 g Stachelbeeren
50 ml trockener Weißwein	1-2 TL Limettensaft
1 Stängel frischer Estragon (ersatzweise Minze)	Limettenscheiben und nach Belieben Kräuter zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Sahne, Milch und flüssigen Süßstoff nach Geschmack in einen Topf geben. Die halbe Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Das Vanillemark und die Schotenhälfte zur Sahnemischung geben. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahnemischung bei schwacher Hitze erhitzen und unter gelegentlichem Rühren einmal aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine tropfnass in die heiße Mischung geben und darin auflösen. Die Panna-cotta-Masse in zwei kalt ausgespülte Förmchen, Tassen oder Gläser geben. Erst abkühlen lassen, dann zum Festwerden für 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für das Kompott die Stachelbeeren waschen, Stielchen und Blütenansätze entfernen. Die Beeren je nach Größe halbieren, in einen Topf geben, Weißwein, Limettensaft und 1/4 TL Süßstoff zufügen. Die Stachelbeeren zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze garen, von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen. Den Estragon waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und unter das Kompott rühren.
4. Zum Servieren die Panna cotta aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen – falls Gläser verwendet werden, die Panna cotta darin belassen. Das Kompott daneben bzw. darauf anrichten. Mit Limettenscheiben und nach Belieben Kräutern garnieren.