

Rezept

Meerrettich-Panna-cotta

Ein Rezept von Meerrettich-Panna-cotta, am 24.02.2024

Zutaten

4 Blatt weiße Gelatine	300 g Sahne
200 ml Buttermilch	Salz
Pfeffer	2 EL Meerrettich (Glas)
1 kleiner Friséesalat	1 rote Spitzpaprika
2 EL Weißweinessig	5 EL Olivenöl
4 Förmchen (à 150 ml Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Buttermilch mit Salz und Pfeffer aufkochen und offen bei schwacher Hitze 5 Min. kochen lassen.
2. Die Sahne vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Mischung auflösen. Den Meerrettich unterrühren. Die Masse in vier Förmchen gießen und mindestens 5 Std., am besten aber über Nacht, kalt stellen.
3. Den Friséesalat waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Spitzpaprika waschen, putzen und in sehr feine Würfel schneiden.
4. Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, die Paprikawürfel unterheben. Die Förmchen mit der Panna cotta kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Den Salat drum herum verteilen und beides mit der Paprika-Vinaigrette beträufeln.