

Rezept

Panna cotta mit Orangensauce

Ein Rezept von Panna cotta mit Orangensauce, am 20.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	500 g Sahne
50 g Zucker	3 Blatt weiße Gelatine
2 Orangen	1 EL Zitronensaft
1 EL Ahornsirup oder milder Honig	1 kleine Prise Nelkenpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aufklappen, Mark herausschaben. Mark und Schote mit 400 g Sahne und Zucker in einem Topf warm werden lassen. Dann offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Und immer dabei bleiben, damit die Sahne nicht zu heiß wird und überkocht.
2. Inzwischen Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken. 10 Minuten stehen lassen, bis die Blätter weich sind.
3. Topf mit der Sahne vom Herd nehmen. Gelatine nacheinander aus dem Wasser holen, leicht ausdrücken und unter die heiße Sahne rühren und auflösen.
4. Sahne abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Dann etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt, fest zu werden. Übrige Sahne steif schlagen, auf die Sahnecreme häufen und mit dem Schneebesen locker unterheben.
5. Die Panna cotta in vier Förmchen (je etwa 150 ml Inhalt) füllen und für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
6. Dann die Schale von den Orangen mit einem Messer so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfleisch zwischen den weißen Häutchen herausschneiden, die Kerne entfernen. Orangenfleisch würfeln und mit Zitronensaft und dem Ahornsirup oder Honig fein pürieren. Mit Nelkenpulver abschmecken.
7. Panna cotta mit einem Messer von den Förmchenrändern lösen. Einen Teller auf jede Form legen, beides zusammen umdrehen und leicht schütteln, bis die Creme herausgleitet. Die Sauce danebenlöffeln.