

Rezept

Sauerrahm-Panna-cotta mit Minze-Ananas

Ein Rezept von Sauerrahm-Panna-cotta mit Minze-Ananas, am 18.04.2024

Zutaten

1 Blatt weiße Gelatine	1/2 Vanilleschote
100 ml Milch (1,5 % Fett)	1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
3 EL Ahornsirup	200 g saure Sahne
2-3 TL Zitronensaft	1 Baby-Ananas
1 Zweig Minze	1 EL ungesalzene Pistazienkerne
1 EL Zucker	2 Trinkgläser à ca. 50 ml Inhalt
flache ofenfeste Form	Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. Inzwischen die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Milch mit Vanilleschote, Vanillemark, Zitronenschale und 2 EL Ahornsirup in einem kleinen Topf 2 Min. köcheln lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausfischen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Gewürzmilch auflösen. Nach und nach die saure Sahne in die Gelatinemischung rühren. Mit dem restlichem Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken.
3. Beide Gläser kalt ausspülen. Die Sahnemischung hineingießen. Zum Festwerden abgedeckt für mindestens 4 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Servieren die Baby-Ananas schälen, halbieren und falls nötig den Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und möglichst nebeneinander in eine flache ofenfeste Form legen.
5. Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pistazienkerne grob hacken. Den Backofengrill anheizen. Zucker und Minze in einem Mörser fein zerstoßen. Den Minzezucker über die Ananasscheiben streuen. Ananas unter dem Grill in 3-5 Min. goldbraun überbacken.
6. Die Ananas auf Holzspießchen stecken und die Spieße in die Gläser stellen. Mit dem entstandenen Saft beträufeln und mit den gehackten Pistazien bestreuen.