

Gasthof Kreuz Traustanz

Panna cotta mit marinierten Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

Panna cotta:

0,6 lit. Sahne
70 gr. Zucker
15 gr. Vanillezucker
1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine

marinierte Erdbeer:

125 gr. Erdbeer
2 El. Zucker
4 El. heißes Wasser
1 Ästchen Pfefferminze

Erdbeermark:

125 gr. Erdbeer
125 gr. Zucker
1 Limette

Zubereitung:

1/5 der Sahne mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, eingeweichte Gelatine einrühren, Vanilleschote halbieren und mit Messerrücken austreichen, Vanillemark in die Sahne rühren, restliche Sahne dazugeben, durch ein feines Sieb abseihen und in Timbalformen (oder Gläser, Porzellangeschirr usw.) abfüllen.

Mehrere Stunden (mindestens 5 St., besser über Nacht) im Kühlschrank stocken lassen.

Zum Stürzen Geschirr in heißes Wasser tauchen, mit einem Messer Rand ringsum lösen und auf Teller stürzen.

marinierte Erdbeer:

Pfefferminze und Zucker mit heißem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen.

Erdbeeren neben Panna cotta auf Teller anrichten und mit dem Zuckersirup überziehen.

Erdbeermark:

Erdbeeren, Zucker und Saft einer Limette mit Stabmixer pürieren und Panna cotta damit napieren.