



www.suesse-weine.de

ZIMT-PANNA-COTTA MIT ROTWEINZWETSCHGEN

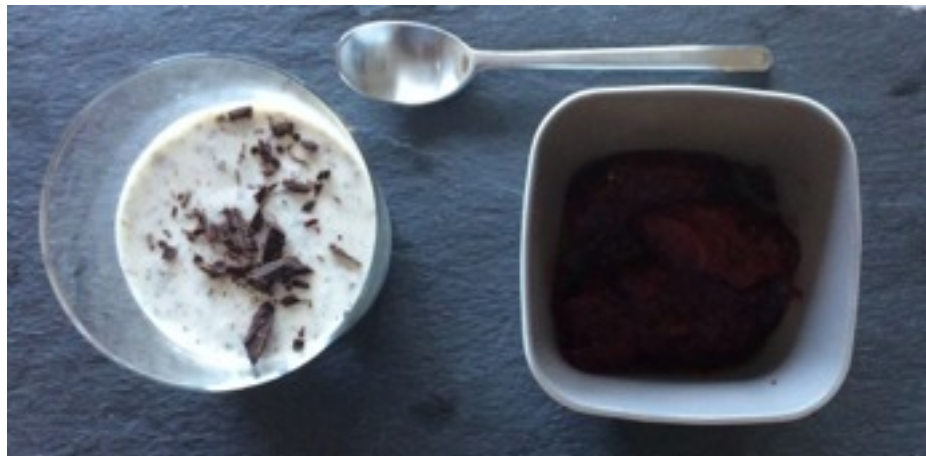
Für 4 Personen

Zimtcreme

1 Vanilleschote
200 ml Vollmilch
400 ml Schlagsahne
2 Zimtstangen
2 TL Zimt gemahlen
Salz
3 Blatt weiße Gelatine
80 g Schokolade min. 70%
Kakao

Rotweinzwetschgen

400 g Zwetschgen
40 g Zucker
200 ml Rotwein
1 Zimtstange
1 Nelke
5 g Vanille-Puddingpulver



Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und beides mit der Milch und der Hälfte der Sahne (200 ml), den Zimtstangen und 1 Prise Salz langsam zum Kochen bringen und dann 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die heiße Vanillemilch durch ein feines Sieb gießen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und gemahlene Zimt zugeben. Die Panna-Cotta kalt stellen bis sie leicht geliert. Schokolade mit einem Messer in feine Streifen schneiden und kurz durchhacken. Restliche Sahne steif schlagen. Erst die Hälfte der Schokolade, dann die Sahne unter die Panna-Cotta heben. Sofort in Gläser oder Formen füllen und mindestens 5 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit der restlichen Schokolade bestreuen.

Die Zwetschgen längs vierteln und entsteinen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und 3-4 Minuten kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwetschgen, Zimtstange und Nelke dazugeben. Puddingpulver mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, unter das Kompott rühren kurz aufkochen und 4-5 Minuten im heißen Sud ziehen lassen. Das Kompott kalt stellen. Mit der Panna-Cotta servieren.

Modifiziert nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/79118/zimtcreme-und-rotweinzwetschgen.html>

Weinempfehlung

Lacrima di Morro d'Alba Passito