



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Kardamom-Panna-cotta mit Ananaskompott

Kardamom-Panna-Cotta

2 Blätter weiße Gelatine
4 Kardamomkapseln
1/2 Vanilleschote
2 Stiele Zitronengras
500 ml Schlagsahne
50 g Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen herauslösen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronengras faserig klopfen. Sahne, Zucker, Zitronengras, Vanilleschote und -mark und Kardamom in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen. Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Würzsahne auflösen. Masse in 4 Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Mit Folie abgedeckt mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Ananaskompott

1 Baby-Ananas
50 g Zucker
200 ml Apfelsaft
1 Bio-Limette
2 TL Speisestärke

Ananas putzen, schälen, dunkle Augen entfernen, dann Ananas längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zucker in eine große Pfanne geben, goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und offen 3-5 Minuten kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat.

Von der Limette die Schale dünn abreiben und dann 2 EL Saft auspressen. Stärke und Limettensaft glatt rühren und in den kochenden Apfelsaft rühren. Ananas zugeben und 1 Minute köcheln lassen. In eine Schüssel füllen. Die Limettenschale unterrühren und das Kompott abkühlen lassen. Zum Servieren Kompott auf die Panna Cotta geben.

Nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/263144/kardamom-panna-cotta-mit-ananas.html>

Weinempfehlung

Riesling Kabinett
Coteaux du Layon