

Kevin von Holt
Panna Cotta auf Blaubeer-Spiegel

Montag, 19. August 2024
Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Für die Panna Cotta:

250 ml	Milch
250 g	Sahne
75 g	Zucker
5 Blatt	Gelatine

Für den Blaubeer-Spiegel:

300 g	Blaubeeren
150 g	Zucker
100 ml	Rotwein (ersatzweise Johannisbeersaft)
1	Vanilleschote

Zubereitung:

1. Milch und Sahne in einem Topf mit Zucker langsam aufkochen lassen.
2. Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen.
Tipp: Wer die Panna Cotta später nicht stürzen möchte, nimmt nur 4 Blatt Gelatine.
3. Die gekochte Sahne-Milch vom Herd ziehen, sie darf nicht mehr kochen, wenn die Gelatine dazukommt.
4. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zur heißen Flüssigkeit geben und unter Rühren darin auflösen.
5. Dann alles in 6 kleine Dessertgläser oder- schälchen füllen und kaltstellen, bis die Sahne-Milch fest ist.
Tipp: Die Panna Cotta lässt sich gut am Vortag vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.
6. Für den Blaubeerspiegel die Blaubeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.
7. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Blaubeeren zugeben und mit Rotwein ablöschen.
8. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und mit in den Topf zu den Beeren geben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Beerensauce abkühlen lassen.
9. Zum Anrichten etwas abgekühlte Beerensauce mittig auf Dessertteller geben und die Panna Cotta darauf stürzen.