

Ziegenkäse-Panna-cotta mit Himbeer-Pfirsich-Konfit

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Panna-cotta:

100 g Ziegenkäse-Camembert	100 ml Schlagsahne	3 Blatt Gelatine
Salz	Pfeffer	

Für das Himbeer-Pfirsich-Konfit:

1 Pfirsich	100 g Himbeeren	1 EL Zucker
------------	-----------------	-------------

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	50 g Himbeeren	1 EL Himbeeressig
1 EL Rhabarbersaft	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Biscuits:

45 g Butter	1 Ei	110 ml Buttermilch
30 g Parmesan	150 g Mehl	1 Pck. Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer

Für die Ziegenkäse-Panna-cotta:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen.

Camembert entrinden und kleinschneiden. Sahne in einem Topf aufkochen und Camembert dazu geben. Eingeweichte Blattgelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen.

Wenn der Käse weich ist, Gelatine zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles pürieren. Die Masse in Förmchen geben und kaltstellen.

Vor dem Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und auf den Teller stürzen.

Für das Himbeer-Pfirsich-Konfit:

Pfirsich schälen, entkernen und kleinschneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, 50 ml Wasser und Pfirsichstücke zugeben. Nach ca. 5 Minuten die Himbeeren hinzugeben. Nach weiteren 3 Minuten den Topf vom Herd ziehen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Himbeeressig, Öl und Rhabarbersaft zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Himbeeren darin kurz vorsichtig kurz marinieren.

Vinaigrette kurz vor dem Anrichten über den Feldsalat geben.

Für die Biscuits:

Mehl mit Backpulver, Paprikapulver und Salz in eine Rührschüssel sieben, die Butter in Flöckchen dazugeben und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Parmesan reiben. Parmesan, Buttermilch und etwas Pfeffer dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren bis ein weicher, klebriger Teig entsteht.

Ei verquirlen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und auf ca. 3cm flachdrücken oder ausrollen. Plätzchen ausstechen oder Rollen formen, mit dem Ei bestreichen. Im Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Biscuits goldbraun sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Angela Thiorgan am 15. September 2020