

Panna Cotta mit Lavendel und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	400 ml flüssige Sahne	3 EL Zucker
2 EL Lavendelblüten	4 Blatt weiße Gelatine	100 g Mascarpone
2 EL Lavendelhonig	3 EL Pistazienkerne	

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und der Hälfte der Lavendelblüten aufkochen.

Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen Sie Sahne durch ein feines Sieb gießen und nochmals erwärmen (nicht kochen).

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Sahne geben und unter Rühren schmelzen.

Anschließend Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna Cotta- Masse in Dessertgläser gießen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunde kalt stellen und anziehen lassen.

Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren. Pistazien dazugeben und durchschwenken.

Die gestockte Panna Cotta mit den karamellisierten Pistazien und den restlichen Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 26. August 2021