

Panna Cotta mit Zitrusfrüchte-Kompott

Für 5 Personen

0,5 Vanilleschote	500 g Sahne	75 g Zucker
2,5 Blatt Gelatine	2 Mandarinen	1 Orange
1 Grapefruit	50 g brauner Zucker	1 TL Speisestärke
60 ml Orangenlikör	2 EL Mandelblättchen, geröstet	

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Sahne, Zucker, Vanillemark und Schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Topf dann vom Herd ziehen.

Die Gelatine in einer Schale in reichlich kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zur heißen Sahne geben und unter Rühren darin schmelzen.

Die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und die gekochte Sahne ein wenig abkühlen lassen.

Dann nochmals alles gut durchrühren und in 5 kleine Dessertgläser oder -schälchen füllen. Kalt stellen, bis die Sahne geliert ist.

Tipp: Die Panna Cotta lässt sich gut am Vortag vorbereiten und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht lagern.

Mandarinen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Orange und Grapefruit mit einem Messer dick schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann Früchte ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

In einen Topf den braunen Zucker karamellisieren lassen, dann die Zitrusfrüchte hinzugeben und langsam köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Speisestärke und Orangenlikör verrühren und die Mischung unter die Zitrusfrüchte rühren. Alles unter Rühren kurz köcheln lassen, bis der Fruchtsaft gebunden ist.

Das Kompott in eine Schüssel geben und ebenfalls abkühlen lassen.

Vor dem Servieren jeweils etwas Kompott auf die Panna Cotta geben. Nach Belieben geröstete Mandelblättchen darüber streuen und servieren.

Daniele Corona am 26. Januar 2024