

# Panna cotta mit Blaubeeren

**Für 4 Portionen**

**Panna cotta:**

6 Blatt weiße Gelatine 1 Vanilleschote 500 ml Sahne

70 g Zucker

**Blaubeeren:**

Blaubeersaft                      Blaubeeren                      Zitronenabrieb

Zitronengras                      Zucker

Gelatine einweichen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herausschaben. Sahne, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. In vier Förmchen á 150 Milliliter Inhalt füllen und ca. acht Stunden kühl stellen.

**Blaubeeren:**

Für die Blaubeeren zunächst das Zitronengras mit Zucker und dem Blaubeersaft karamellisieren lassen. Etwas Zitronenabrieb hinzugeben und erst am Ende mit den Beeren vermengen. So behalten die Beeren ihren Geschmack und werden nicht zu süß.

Panna Cotta aus dem Kühlschrank holen und alles zusammen anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014