

Kamel-Milch Panna cotta mit Kakao-Bohnen, Sommerbeeren

Für 4 Personen

Strudelblatt:

300 g Dinkelmehl	125 ml Milch	1 EL Butter, zimmerwarm
1 Ei	2 EL Butter, zerlassen	1 EL Akazienhonig

Panna-cotta:

1 Zitrone, unbehandelt	0,5 l Kamelmilch	0,5 Vanilleschote
1 EL Akazienhonig	1 TL Agar-Agar Pulver	

Sommerbeeren:

1 Zitrone	100 g Himbeeren	100 g Erdbeeren
1 EL Akazienhonig	2 EL Arganöl	50 Rote Johannisbeeren
5 Kakaobohnen, geröstet, zerstoßen		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Strudelblatt:

Mehl, Milch, Butter und Ei gut verkneten und den Teig für einige Minuten in Klarsichtfolie einschlagen. Bei Zimmertemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen. Den Strudelteig hauchdünn ausrollen und in lange Dreiecke schneiden. Mit Butter und Honig bepinseln und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Blech im vorgheizten Backofen fünf bis sechs Minuten knusprig und goldgelb backen.

Panna-cotta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Kamelmilch mit aufgekratzter Vanilleschote, Honig, Zitronenschale und Agar Agar aufkochen lassen, abseihen und in die vorbereiteten Dessertgläser füllen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Sommerbeeren:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Hälfte der Himbeeren und Erdbeeren mit Honig, Arganöl und Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen Erdbeeren in Spalten schneiden und mit den Johannisbeeren, den restlichen Himbeeren und der Fruchtsoße auf die Panna cotta geben. Die Kakaobohnen darauf verteilen.

Florian Kurz am 11. September 2009