

# Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta

**Für 4 Personen**

**Panna-Cotta:**

3 Orangen, unbehandelt	1 l Sahne	60 g Zucker
1 – 2 Schoten Vanille	20 g Pfeffermischung	7 Glatt Gelatine

**Orangehippe:**

3 Orangen, unbehandelt	300 g Puderzucker	120 g Mandelgrieß
120 g Mehl	120 ml Butter, flüssig	

**Vanille-Malto:**

270 g Sonnenblumenöl	50 g Zucker	2 Schoten Vanille
150 g Malto		

**Zabaglione:**

6 Eier	120 g Zucker	150 ml Espresso, doppelt
100 ml Champagner	50 ml Marsala	40 ml Kaffeelikör

**Orangefilets:**

3 Orangen	2 Sternanis	50 ml Orangenlikör
1 Schote Vanille		

**Anrichten:**

8 Himbeeren	3 Zweige Minze	
-------------	----------------	--

Panna-Cotta:

Die Schale der Orangen abreiben. Die Sahne mit Orangenabrieb, Zucker, Vanillemark und Pfeffer aufkochen, eingeweichte Gelatine hinzugeben und zum Abkühlen in kleine Eiernäpfchen füllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Orangehippe:

Die Schale von drei Orangen abreiben und den Saft von zwei Orangen auspressen. Puderzucker, Orangensaft- und abrieb, Mandelgrieß, Mehl und flüssige Butter miteinander verkneten, auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Vanille-Malto:

Öl mit Zucker und dem Mark der Vanilleschoten verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

Zabaglione:

Zwei Eier, vier Eigelbe, Zucker, Espresso, Champagner, Marsala und Kaffeelikör über einem Wasserbad schaumig schlagen und im Cocktailglas servieren.

Orangefilets:

Die Orangen filetieren und mit Sternanis, Orangenlikör und Vanillemark einkochen.

Anrichten:

Die Panna-Cotta auf einem großen Teller stürzen. Das Cocktailglas mit der Zabaglione auf den Teller stellen. Die Orangehippen, das Vanille-Malto und die Orangefilets dekorativ anrichten. Mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2012