

## Zitronengras-Panna-Cotta, Erdbeer-Ragout, Erdbeer-Sorbet

### Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	4 Stangen Zitronengras
260 g Zucker	5 Blatt Gelatine, glatt	1 Zitrone, unbehandelt
500 ml Erdbeerpüree	500 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
1 Limette, unbehandelt	2 cl Orangenlikör	Minze, zur Garnitur

Die Kokosmilch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Zitronengrasstangen mit einem schweren Topf oder einem Fleischklopfer flach klopfen, so dass die Fasern gebrochen werden. Zur Kokosmilch geben und zehn Minuten köcheln lassen. 60 Gramm Zucker zugeben, darin auflösen und vom Herd nehmen. Drei Blatt Gelatine zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der noch warmen Mischung auflösen. Die Zitronengras-Sahne in Portionsförmchen füllen und zwei Stunden kalt stellen. Die Zitrone pressen, mit 200 Gramm Zucker und 200 Milliliter Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Zwei Blatt Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Sirup auflösen. Alles unter das Erdbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren fächerförmig auf Tellern auslegen. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Die Erdbeeren mit Puderzucker, Limettensaft und -schale sowie dem Orangenlikör marinieren.

Die Panna Cotta stürzen:

dafür kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller geben. Mit jeweils einer Kugel Sorbet belegen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Mai 2012