

Schokoladen-Whisky-Panna-cotta mit Johannisbeer-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Sorbet:

| | | |
|----------------------|--------------------------|-----------|
| 600 g Johannisbeeren | 200 g Zucker | 1 Zitrone |
| 50 g Honig | 100 ml Johannisbeerlikör | |

Für die Panna-cotta:

| | | |
|------------------|-----------------|----------------------------|
| 400 ml Sahne | 1 Vanilleschote | 2-3 EL Zucker |
| 3 Blatt Gelatine | 2 cl Whisky | 50 g Zartbitter-Schokolade |

Für die Hippen:

| | | |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------|
| 50 g Pistazien, fein gemahlen | 50 g Puderzucker | 2 Eiweiße |
| 50 g Mehl | 50 g Butter, flüssig | 2 EL Pistazienkerne, gehackt |
| weiße Schokolade | Minze | |

Für das Sorbet die Zitrone auspressen. Die Johannisbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Honig und Johannisbeerlikör verfeinern und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend die Sahne mit Vanillemark und Zucker etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanille-Sahne auflösen. Die Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren. Mit Whisky verfeinern. Die Mischung in vier kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen und für drei Stunden kalt stellen. Aus Pistazien, Puderzucker, Eiweißen, Mehl und Butter einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein Backblech mit einer Silikon-Backmatte auslegen und den Teig dünn in der gewünschten Form aufstreichen. Mit einigen gehackten Pistazienkernen bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad etwa vier bis fünf Minuten unter Aufsicht backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Anrichten die Panna Cotta mit weißen Schokoraspeln bestreuen, eine Hippe in das Glas legen und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 25. Mai 2013