

Lebkuchen-Pannacotta mit Rotwein-Pflaumen

Für 4 Personen

350 ml Sahne	200 ml saure Sahne	4 EL Zucker (gestrichen)
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Agar-Agar	1 TL Lebkuchengewürz
75 g Schokostreusel (Eisfach)	300 g Pflaumen (TK)	150 ml Rotwein
5 EL Rohrzucker	1 TL geriebene Ingwerwurzel	3 Pimentkörner
1-2 TL Speisestärke	Zitronenmelisse	

Sahne mit Zucker, Prise Salz und Agar-Agar erwärmen und für 2 Minuten sanft köcheln. Dabei Mark von der Vanilleschote und Lebkuchengewürz zugeben.

Kurz abkühlen lassen, Saure Sahne einrühren und in Dessertschalen füllen. Eisgekühlte Schokostreusel auf die Schalen verteilen und vorsichtig einrühren. Kalt stellen.

Pflaumen mit dem Rohrzucker in einer tiefen Pfanne karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit geriebenem Ingwer und den Pimentkörnern würzen. Mit aufgelöster Stärke abbinden und anschließend kalt rühren.

Pannacotta auf Teller stürzen, Pflaumen dazu anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 21. Dezember 2019