

Panna cotta mit Mandarinen und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	400 ml flüssige Sahne	3 EL Kristallzucker
1 EL Lavendelblüten	4 Blatt weiße Gelatine	100 g Mascarpone

Für die Pistazien:

2 EL flüssiger Lavendelhonig	3 EL Pistazienkerne	2 Mandarinen
Lavendelblüten		

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und den Lavendelblüten aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und dann unter die noch heiße Sahne rühren.

Anschließend den Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna cotta in Dessertgläser gießen. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Die Mandarinen schälen und in Stücke teilen. Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren lassen und die Pistazienkerne und Mandarinen darin gut durchschwenken.

Die Dessertgläser mit den karamellisierten Pistazien, Mandarinen und den Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 15. Januar 2021