

# Panna cotta mit Fliederbeer-Apfel-Kompott

Für 4 Personen

## Panna cotta:

500 ml Sahne	70 g Zucker	1 Zimtstange
1 Vanille-Schote (Schale)	1 Sternanis	Zitronenschale
2 Blatt weiße Gelatine		

## Kompott:

2 EL Zucker	200 ml Orangensaft	500 ml Fliederbeersaft
Zitronenschale	1 EL Honig	1 mittelgroßer Apfel
Speisestärke		

## Weitere Zutaten:

2 Spekulatius	einige Minzblätter
---------------	--------------------

## Panna cotta:

Die Sahne mit Zucker, Zimt, Vanille-Schote, Sternanis und Zitronenschale 10 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Die Gewürze entfernen und die Sahne leicht auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Flüssigkeit ausdrücken und die Gelatine in die Sahne rühren. Die Masse in kleine Förmchen füllen, bevorzugt Edelstahl. Die Förmchen abdecken und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen.

## Kompott:

Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Orangensaft hinzufügen, anschließend den Fliederbeersaft. Orangenschale und Honig dazugeben und alles auf kleinster Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Derweil den Apfel schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Apfelstückchen in den Sud geben und 2-3 Minuten mitköcheln lassen.

Zum Schluss die Flüssigkeit binden. Dafür etwas Speisestärke mit Fliederbeersaft verrühren. Nach und nach zum Kompott geben, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht.

## Weitere Zutaten:

Vor dem Servieren die Spekulatius zerkleinern, dann ohne Fett in einer Pfanne kurz rösten. Die Minze hacken.

Die Panna cotta mit einem heißen Messer vom Rand der Schälchen lösen.

Die Schälchen kurz in heißes Wasser tauchen, dann die Panna cotta auf Teller mit Fliederbeer-Kompott stürzen. Mit Spekulatius und gehackter Minze bestreuen.

Das Dessert passt auch hervorragend in die Weihnachtszeit.

Rainer Sass am 20. Oktober 2019