

# Basilikum-Panna-Cotta, Kirsch-Tomaten und Mozzarella

## Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine, weiß	430 ml Schlagsahne	1 Topf Basilikum
1,5 EL Zucker	3 EL Balsamico bianco	300 g Kirschtomaten
12 Kugeln Mini-Mozzarella	50 g Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
Fett		

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blättchen des Basilikums abzupfen, dabei einige Blätter für die Dekoration beiseite legen. Etwa zwei Drittel der Sahne mit dem Basilikum in einer Küchenmaschine fein pürieren. Von der verbliebenen Sahne 30 Milliliter aufbewahren, den Rest erwärmen. Die Gelatine in der warmen Sahne auflösen und unter die Basilikumsahne rühren. Mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Zucker und zwei Esslöffeln Balsamico abschmecken. Nun die Sahnemischung auf Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen, bis sie leicht dicklich wird. Die Mischung anschließend auf vier gekühlte flache Teller verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Die Kirschtomaten waschen. Einen Esslöffel Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und die Tomaten darin unter Schwenken aufplatzen lassen. Das Ganze mit einem Esslöffel Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die zuvor aufbewahrte Sahne leicht anschlagen und mit dem Ei verquirlen. Die Mozzarellakugeln nun zuerst in Mehl, dann in der Ei-Sahne wenden und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Das Fett erhitzen und die Kugeln darin ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Tomaten und den Mozzarella mit der Basilikum-Panna-Cotta zusammen anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 31. Juli 2010