

Büffelmilch Panna Cotta mit Ur-Tomaten

Für vier Portionen

Für die Panna Cotta:

250 ml Sahne 200 ml Büffelmilch 2 g Agar Agar

25 g gehobelter Parmesan Salz, Zucker, Chili

Für das Pesto:

20 g geröstete Pinienkerne 50 g Rucola 100 ml mildes Olivenöl

25 g geriebener Parmesan Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

300 g Ur-Tomaten 100 g Büffelmozzarella 50 g gemischter Salat

Olivenöl, Salz, Pfeffer Blüten der Rauke

Die Sahne mit Salz und Chili würzen und auf die Hälfte reduzieren. Danach mit Büffelmilch aufgießen und bei niedriger Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Danach aufkochen und das Agar Agar einrühren. Anschließend den Parmesan hineinmischen, abschmecken und durch ein feines Sieb laufen lassen. Dann dünn in eine circa 26 Zentimeter breite Schale eingießen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Alle Zutaten für das Pesto in einen hohen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Stabmixers zu einem Pesto verarbeiten. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ur-Tomaten waschen, trocken tupfen und je nach Beschaffenheit in Scheiben oder Ecken schneiden. Den Burrata grob würfeln. Zum Servieren Tomaten und Burrata auf die Panna Cotta legen. Den Salat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und die Panna Cotta garnieren. Mit dem Pesto und Blüten vollenden.

Johann Lafer am 05. Juli 2014