Panna-Cotta – Variationen

Rezept 1

Rezept und Foto von Simone Bachmann

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta

Zutaten:
400 ml Kokosmilch
50 g Zucker
3 Stangen Zitronengras
3 Blatt Gelatine – ich habe das Gelatinefix genommen (2 Btl) ist einfacher
2-3 EL Kokoslikör (hab Batida de Coco genommen)
50 g geröstete Kokoschips (hab keine bekommen, deswegen hab ich Kokoswürfel gekauft)

Früchte:
1 reife Mango
2 Passionsfrüchte

Zubereitung:
Kokosmilch, Zucker und Zitronengras (vorher mit einem Fleischerhammer oder so anplatten und in grobe Stücke schneiden) in die Rührschüssel geben und mit dem Rührelement auf Intervall 3 – 10 min – 100C erhitzen

Gelatine (wenn man die Blätter nimmt) in Wasser einweichen

Intervall 1 schalten und Gelatine hinzufügen (hab da dann

meine 2 Btl zugegeben)

Milch durch ein Sieb geben und Likör unterrühren (ich hab alles zusammen getan und dann erst gesiebt)

Mischung in Förmchen (á 100ml füllen) und mind 3h kalt stellen

Mango schälen ….. würfeln

1/2 davon in den Glasmixer bei Stufe 1 pürieren

Passionsfrucht auskratzen und mit dem Püree mischen, Mangowürfel dazuservieren:

Panna-Cotta stürzen

Fruchtsauce drumrum und Chips drüber streuen

Rezept 2

Rezept von Nadine Detzel

Panna cotta

Zutaten:
1 Vanilleschote
500 g Sahne
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:
Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Schote und Mark zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen und ca. 10 min (ich mach meistens sogar etwas länger) köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen und Gläser/Förmchen bereit stellen.

Die Vanilleschote aus dem Topf fischen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Vanille/Sahne/Zucker-Mischung auflösen.

Zum Rest geben und etwas vermischen. Mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen.

Dazu z.B. eine Himbeersoße.