



ZIMT-ZWETSCHGEN-PANNA-COTTA


4 PERSONEN

ZUTATEN

ZWETSCHGENKOMPOTT

- 3 Blatt Gelatine
- 30 g Zucker
- 150 g Zwetschgen, entsteint, in kleine Würfel geschnitten
-  1 Zimtstange
- 1 Prise Chili
-  0,5 dl Portwein, rot

PANNA COTTA

- 2 Blatt Gelatine
- 5 dl Rahm
- 30 g Zucker
-  ½ Tl Zimt, gemahlen
- ½ Orange, Schale

ZUBEREITUNG

ZWETSCHGENKOMPOTT

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Gewürzen und den Portwein in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Zwetschgen zugeben und weichdünsten. Die Zimtstange entfernen und die Gelatine zugeben. Die Gläser in einer Terrinenform oder Ähnlichem schrägstellen und bis zur Hälfte vorsichtig mit dem Zwetschgenkompott füllen. Kaltstellen, bis die Gelatine angezogen hat.

PANNA COTTA

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm mit dem Zucker, dem Zimt und der Orangenschale aufkochen und zehn Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Die Orangenschale entfernen und die Gelatine zugeben, abkühlen lassen. Die vorbereiteten Gläser aus der Form nehmen und die Panna Cotta auf das Zwetschgenkompott füllen. Erneut kaltstellen, bis das Panna Cotta fest ist.

ANRICHTEN

Kurz vor dem Servieren das Panna Cotta mit dem Zwetschgenkompott aus dem Kühlschrank nehmen.

Rezept von Markus Heckel

