

Italienische Rezepte

Panna cotta mit Brombeerkompott

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Himbeere, Italien, Kalt, Rahm, Süßspeise

CREME

3	Scheib. Weiße Gelatine	30	g Zucker
1	Vanilleschote	100	g Mascarpone
400 ml	Schlagsahne	1	geh. TL Abgeriebene Orangenschale

BROMBEERKOMPOTT

300 g	Brombeeren; (1) können aus - der TK sein	1/2	geh. TL Orangenschale
60	g Zucker	300 g	Brombeeren; (2) sollten - frisch sein
1/2	geh. TL Speisestärke		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen. Schlagsahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen, dann durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Vanillesahne auflösen. Mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

Mit dem Schneebesen den Mascarpone und die Orangenschale sehr gut verrühren und unter die abgekühlte Vanillesahne heben. Sofort in Förmchen (1/8 l Inhalt) füllen und für mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Brombeeren (1) in einer flachen Schüssel geben. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die Brombeeren mit etwas Wasser zugedeckt etwa 5 Minuten darin gut durchkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Durch ein Sieb passieren und den Saft auffangen. Die Früchte dabei gut ausdrücken. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und den Saft damit binden. Die Sauce ganz auskühlen lassen. Dann die Orangenschale dazugeben und die frischen Brombeeren 20 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Förmchen mit der Creme in ein heißes Wasserbad tauchen. Die Creme rundherum mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und auf Desserteller stürzen. Das Brombeerkompott auf den Tellern verteilen.