

Limetten Panna cotta mit Erdbeersauce

Zutaten:

0.5 l Rahm
60 g Zucker
1 Vanilleschote
9 g Gelatine
Schale von 1
unbehandelten
Limette

Den flüssigen Rahm in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und beides zum Rahm geben. Ebenfalls kommen Zucker und Limettenschale hinzu. Nun wird alles miteinander aufgekocht. Die Gelatineblätter einzeln, hintereinander in Eiswasser einlegen und etwa 5 Minuten Quellen lassen. Die Blätter nun gut ausringen und in dem, auf ca. 70°C abgekühlten, Rahm auflösen. Die Flüssigkeit nun durch ein Sieb passieren und in kleine Förmchen füllen. Anschliessend kühl stellen.

Erdbeersauce:

200 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
1 EL Kirsch
10 Blätter
Ananasminze

Die Erdbeeren in grobe Stücke schneiden, in einen kleinen Topf geben und mit dem Puderzucker und dem Kirsch kurz aufkochen. Kurz abkühlen lassen und die Minzblätter hinzugeben. Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die abgekühlte Erdbeersauce zur Panna Cotta reichen.

