



Joghurt-Ingwer-Panna-Cotta, Ananaskompott mit Kurkuma und Sesamkrokant



Rezept für

Zutaten Joghurt-Ingwer-Panna-Cotta

4 dl Rahm
120 g Zucker
50 g Ingwer, fein gehackt
2½ Blatt Gelatine
300 g Naturejoghurt

Zutaten Ananaskompott mit Kurkuma

150 g Zucker
0,5 dl Ananassaft
1 Ananas
1 EL Ingwer, geschält und fein gehackt
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
1 TL Kurkuma
1 EL Speisestärke, mit 2 EL kaltem Wasser angerührt

Zutaten Sesamkrokant

100 g Butter
125 g Zucker
2 g Pektin
2 EL Milch
50 g Gluckose
100 g Sesam
25 g Mehl
Salz



Zubereitung Joghurt-Ingwer-Panna-Cotta

Den Rahm mit Zucker und Ingwer aufkochen und vom Herd ziehen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die heisse Rahmmischung rühren. Das Ganze 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Joghurt verrühren und in Gläser füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung Ananaskompott mit Kurkuma

Zucker caramelisieren und mit dem Ananassaft ablöschen. Ananas schälen, Strunk entfernen und in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Würfel mit Ingwer, Vanillemark und Kurkuma in die Ananas-Zucker-Mischung geben und 2 Minuten mitgaren. Ananasfond mit der angerührten Speisestärke binden und erneut alles 2 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel umfüllen und 2 Stunden kalt stellen.



Zubereitung Sesamkrokant

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker, Pektin, Milch und Glukose dazugeben und auf 115 °C erwärmen. Zum Schluss Sesam, Mehl und Salz begeben. Die Masse zwischen zwei Backmatten ausrollen und im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 200 °C während 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Anrichten

Anrichten

Das Ananaskompott und die Panna cotta schichtenweise in Gläser geben. Mit dem Sesamkrokant garnieren.

Dazu kann mit Ananassorbet serviert werden.

Garstufen Sesamkrokant

Mit Vorheizen

8 bis 10 Minuten | Heissluft 220 °C