

Sommerliches Panna cotta mit Fruchtkompott



Rezept für 4

Zutaten Erdbeer- und Rhabarber-Kompott

200 g Rhabarber,
gewaschen, geschält
250 g Erdbeeren
Etwas Zucker

Zutaten Panna cotta

2½ dl Rahm
3 EL Zucker
½ Vanillestängel,
ausgekratzt
1 MSP Kurkumapulver
2 Blatt Gelatine

Zubereitung Erdbeer- und Rhabarber-Kompott

Die Rhabarberstängel in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren oder vierteln (je nach Dicke). Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und etwas Zucker darüberstreuen. Das Edelstahlblech in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten dämpfen. Die Erdbeeren rüsten und mit der Spitze nach oben auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Das Edelstahlblech in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 4 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Panna cotta

In einer Pfanne auf dem Herd den Rahm mit dem Zucker und dem Vanillestängel aufkochen. Das Kurkuma beifügen und gut durchrühren. Für 5 Minuten leicht köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Die eingeweichten Gelatine-Blätter ausdrücken und unter Rühren beifügen. Durch ein Sieb passieren und in vier Förmchen oder Espressotassen abfüllen. Für 4 Stunden kühl stellen.

Anrichten

Anrichten

Die Panna cotta aus den Förmchen stürzen und in die Mitte von vier Tellern setzen.

Das Erdbeer- und Rhabarber-Kompott ringsum verteilen.

Den entstandenen Sirup darüber nappieren.

Garstufen Erdbeer- und Rhabarber-Kompott

Mit Vorheizen - Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C (Rhabarber)

4 Minuten | Dämpfen 100 °C (Erdbeeren)