LIEBLINGSREZEPT

Spekulatius-Panna cotta mit Winter-Fruchtragout

Zutaten

- ☐ 4 Blatt Gelatine
- ☐ 500 ml b*Schlagsahne
- ☐ 100 ml b*Vollmilch
- ☐ 80 g b*Zucker
- ☐ ½ TL Spekulatius-Gewürz
- ☐ 1 kg Orangen
- ☐ 250 g Clementinen
- ☐ 40 g Zucker
- ☐ 1 Sternanis
- ☐ ½ Zimtstange
- ☐ 2 TL Vanille-Puddingpulver
- ☐ Puderzucker zum Bestreuen

Optional:

1-2 EL Orangenlikör

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Milch, Zucker und das Spekulatiusgewürz in einem Topf aufkochen und bei milder Hitze etwa 10 Minuten simmern lassen. Von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Panna cotta in 4 kleine Tassen oder Förmchen (à 150 ml) füllen und abgedeckt kalt stellen.

Von ca. 3 Orangen den Saft auspressen (250 ml). Die restlichen Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und die Früchte über einer Schüssel filetieren. Den dabei entstehenden Saft auffangen. Clementinen pellen, die weiße Haut mit einem kleinen Sägemesser abrubbeln, und in Segmente teilen.

Orangensaft mit Zucker, Sternanis und der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten kochen. (Kurz vor Ende der Kochzeit kann noch 1-2 EL Orangenlikör zugegeben werden) Das Puddingpulver mit dem aufgefangenen Orangensaft verrühren und den Saft damit binden. In eine Schüssel füllen, Orangenfilets und Clementinen zufügen, abkühlen lassen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Panna cotta-Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Portionsteller stürzen, mit dem Fruchtragout anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Das Dessert lässt sich gut bereits 2-3 Tage vorher zubereiten und- gut abgedeckt- im Kühlschrank aufbewahren.

Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte