AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

PANNA COTTA MIT PASSIONSFRUCHT



Rezept: Tanja Grandits. Aroma pur. AT-Verlag 2007 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Mischung von Panna cotta und der süss-säuerlichen Passionsfrucht-Salsa ist ein überraschendes Geschmackserlebnis. (+4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3.5 dl	Vollrahm	3 St	Zitronengras
1 dl	Kokosmilch	2 Bl	Gelatine
40 g	Zucker	8	Passionsfrüchte
1	Vanilleschote	3 TL	Honig
		1	Limette

ZUBEREITUNG

1. Panna cotta: Das äusserste Blatt des Zitronengrases entfernen und fein hacken. Rahm, Kokosmilch, Zucker, herausgekratztes Vanillemark und das Zitronengras in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen.
2. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darunterrühren. 10 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb passieren und in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank 4 Std. fest werden lassen.
3. Salsa: Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchfleisch mit einem Löffel herauslösen. Zusammen mit Honig, Limettenschale und -saft aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
4. Vor dem Servieren die noch leicht warme Salsa auf die Panna cotta geben.