AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

PANNA COTTA MIT SELLERIE



Rezept: Christian Teubner. Aufläufe, Soufflés & Gratins. Gräfe und Unzer 1996 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses Gemüse-Panna cotta macht als festliche Vorspeise mächtig Staat. Das Gericht kann gut bis zu einem Tag im Voraus zubereitet werden. Garnieren erst vor dem Servieren. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Sellerie	2 EL	Zitronensaft
5 Bl	Gelatine	3	Paranuss
2 dl	Vollrahm	2 EL	Petersilie, gehackt
2 Zw	Thymian	1 EL	Pfefferkörner
150 g	Crème fraîche	2 EL	Vollrahm
			Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Den Knollensellerie würfeln und in kräftig gesalzenem Wasser 20 Min. garen. Abgiessen und auskühlen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Rahm mit Thymian aufkochen und abkühlen lassen. Thymian herausnehmen. Die ausgedrückte Gelatine in der Gelatine auflösen. Crème fraîche und Zitronensaft einrühren und mit Salz gut abschmecken. Gemüse hinzufügen und alles fein pürieren. In Portionenförmchen füllen und im Kühlschrank mind. 1 Std. fest werden lassen.
3. Zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und stürzen. Panna cotta mit gehobelten Paranüssen, in Streifen geschnittener Petersilie, allenfalls Safranfäden und gemörserten Pfeffer bestreuen. Mit flüssigem Rahm beträufeln.

TIPP: Es können auch andere weisse Wurzelgemüse, etwa Petersilienwurzel oder Pastinaken, verwendet werden.