



Rosmarin - Panna - Cotta mit Erdbeergrütze

Zutaten für die Panna Cotta:

160 g Zucker, 4 EL Grand Marnier, 4 Blatt Gelatine, 2 Vanilleschoten,
2 unbehandelte Limetten, 300 ml Sahne, 3 Zweige Rosmarin (fein gehackt)

Zutaten für die Erdbeergrütze:

400 g Erdbeeren (frisch oder angetaut), 2 TL Speisestärke,
1 Zweig Minze (fein gehackt)

Zubereitung der Panna Cotta:

Karamellisieren Sie in einer Pfanne 60 g Zucker und löschen Sie dieses mit Grand Marnier ab. Nun lassen Sie diese Masse bis auf die Hälfte einkochen und gießen das Karamell auf ein Backpapier zum Auskühlen.

Weichen Sie nun die Gelatine in kaltem Wasser ein und schneiden die Vanilleschoten der Länge nach auf. Das Mark muss nun mit einem spitzen Messer herausgekratzt werden. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein reiben. Dann den Saft auspressen.

Die Hälfte der Sahne mit dem Vanillemark, 80 g Zucker, dem Rosmarin und der Limettenschale in einem Topf aufkochen. Die Sahnemischung nach Belieben durch ein feines Sieb gießen, um den Rosmarin zu entfernen.

ñ

Nun die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der warmen Rosmarinsahne auflösen. Dann die restliche Sahne unterrühren.

Eine Muffinform mit Frischhaltefolie auslegen und die Panna - Cotta Masse einfüllen. Nun mind. 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, besser noch über Nacht.

Zubereitung der Grütze:

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker in einem Topf erwärmen. Die Speisestärke mit dem Limettensaft glatt rühren und 1 Minute kochen lassen. Die klein geschnittene Minze dazugeben und ebenfalls kalt stellen. Einige Minze Blätter als Deko zurücklegen.

Auf 4 Tellern einen Spiegel aus Erdbeergrütze geben und die Panna - Cotta darauf stürzen. Das Karamell in Stücke brechen und die Panna - Cotta garnieren.



Basisches Mango - Eis

Zutaten:

200 ml frisch gepresster Orangensaft, 8 entsteinte Datteln, 2 EL weißes Mandelmus, 400 g pürierte, gefrorene Mango

Zubereitung:

Geben Sie den frisch gepressten Orangensaft gemeinsam mit den Datteln und dem Mandelmus und in einen leistungsfähigen Mixer. Mixen Sie so lange, bis eine einheitliche Creme entsteht. Geben Sie jetzt das gefrorene Mangopüree in den Mixer und verarbeiten dieses kurz aber kräftig zu einer Eiscreme und servieren diese in einer Eiswaffel.