

Orangen-Panna-cotta mit süßem Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Orangen-Panna-Cotta:

1 Vanilleschote	30 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Sternanis
4 Blätter Gelatine	300 ml Sahne	300 ml Orangensaft

Für Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	20 g Pinienkerne	20 g weiße Kuvertüre
30 g Puderzucker	70 ml Traubenkernöl	

Für die Garnitur:

1 Orange

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Das Vanillemark und den Sternanis in die Pfanne geben und alles um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Die Gelatine einige Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen. Die weiche Gelatine und die Sahne in die Pfanne geben, diese vom Herd nehmen und die Masse kalt rühren. Die Panna-Cotta-Masse in Dessertgläser füllen und kaltstellen. Den Basilikum fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend mit dem Basilikum, dem Puderzucker und dem Traubenkernöl in dem Mixer geben. Die Kuvertüre in feinen Stücken darunter reiben und alles gut durchmischen. Das Pesto auf die Panna-Cotta in den Dessertgläsern geben. Die Orange filetieren. Die Orangen-Panna-Cotta mit süßem Basilikumpesto in den Dessertgläsern anrichten und mit den Orangenfilets garnieren.

Jörg Stechow am 21. August 2014