

# Panna cotta vom Ziegenfrischkäse, Tomaten-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Panna cotta:**

100 g Roggenknäckebrot	150 g Ziegenfrischkäse	100 ml Sahne
50 g Butter	1 Bund Basilikum	3 Blätter Gelatine

**Für das Chutney:**

10-15 Cherrytomaten	1 kleine Zwiebel	1 kleine Chilischote
2-3 Aprikosen	2-3 cm Ingwer	2-3 Aprikosen
1 EL Honig	1 EL weißer Balsamicoessig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Pesto:**

1 Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Parmesan	150 ml neutrales Öl
Olivenöl	60 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

**Für die Panna cotta:**

Das Knäckebrot zerkleinern und mit der Butter in einem Topf kurz anrösten lassen. Dann mithilfe eines Servierings auf einem Teller anrichten und die Brösel fest andrücken.

Sahne und Ziegenfrischkäse getrennt voneinander aufschlagen. Die Hälfte des Ziegenfrischkäses mit dem Basilikum pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mit einem Esslöffel der Frischkäsemasse leicht erhitzen, bis sich die Gelatine auflöst.

Anschließend in beide Teile des Frischkäses die Sahne unterheben und mit Salz abschmecken. Die Masse auf die Brösel geben und im Gefrierfach bis zum Anrichten kaltstellen.

**Für das Chutney:**

Zwiebel anziehen, mit etwas Chili fein hacken und in Olivenöl glasig anbraten. Tomaten vierteln. Aprikosen vom Kern befreien und in ähnlich große Stücke wie die Tomaten schneiden. Tomaten und Aprikosen zusammen in einen Topf geben. Essig, Honig und etwas Wasser zugeben und einkochen lassen. Ingwer schälen und reiben. Chutney mit Ingwer, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Pesto:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan reiben.

Basilikum zupfen, waschen und zusammen mit dem Öl, den Pinienkernen und Parmesan in ein Gefäß geben. Mit dem Mixstab pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Luisa Wilmerding am 23. September 2025