

Panna-Cotta auf Blaubeer-Spiegel

Für 6 Personen

Für die Panna Cotta:

250 ml Milch 250 g Sahne 75 g Zucker

5 Blatt Gelatine

Für den Blaubeer-Spiegel:

300 g Blaubeeren 150 g Zucker 100 ml Rotwein

1 Vanilleschote

Milch und Sahne in einem Topf mit Zucker langsam aufkochen lassen.

Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen.

Tipp: Wer die Panna Cotta später nicht stürzen möchte, nimmt nur 4 Blatt Gelatine.

Die gekochte Sahne-Milch vom Herd ziehen, sie darf nicht mehr kochen, wenn die Gelatine dazukommt.

Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zur heißen Flüssigkeit geben und unter Rühren darin auflösen.

Dann alles in 6 kleine Dessertgläser oder- schälchen füllen und kaltstellen bis die Sahne-Milch fest ist.

Tipp:

Die Panna Cotta lässt sich gut am Vortag vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.

Für den Blaubeerspiegel die Blaubeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Blaubeeren zugeben und mit Rotwein ablöschen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und mit in den Topf zu den Beeren geben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Beersauce abkühlen lassen.

Zum Anrichten etwas abgekühlte Beersauce mittig auf Dessertteller geben und die Panna Cotta darauf stürzen.

Kevin von Holt am 19. August 2024