

Panna Cotta mit Schmand und heimischen Rhabarber



Ländle trifft auf italienisches Temperament...

Heimischer Schmand und Sahne werden nach italienischem Vorbild zu einer einfachen Panna Cotta vereint. Dabei hebt der Schmand den vollmundigen Geschmack. Das passt hervorragend zum rassigen, sauren Rhabarber. Wer will, der schneidet noch ein paar reife Erdbeeren ins Rhabarberkompott und süßt mit etwas Honig. Manchmal gebe ich noch zerkrümelte Kekse als Boden ins Dessertglas. Das sorgt für einen extra Crunch.

Hier die heutige Rezeptur für unsere „Panna Cotta mit Schmand und Rhabarber“:

Zutaten

Für 4 Personen

- 200 ml Sahne
- 200 ml Schmand
- 3 Blatt Gelatine
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb einer Limette
- 250 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Früchte- oder Hibiskustee
- Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen, dann den Topf beiseite stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine in der warmen Sahne auflösen. Zuletzt den Schmand und Limettenabrieb einrühren.

Alles auf 4 Gläser verteilen und im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Den Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

In einem Topf mit kochendem Tee (250 ml Wasser und Teebeutel) den Rhabarber und 40 g Zucker einmal aufkochen und beiseite stellen. Die Masse vollständig auskühlen lassen.

Anschließend 1/4 des Rhabarbers pürieren.

Zum Servieren das Rhabarberpüree auf die Schmand Panna Cotta verteilen. Mit Pistazien bestreuen.

Das Rhabarber Kompott extra reichen.