

Orangen mit Panna Cotta

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Panna Cotta

4 Blatt Gelatine natur
170 g Kokosmilch
1 Päckchen Vanille-Zucker
½ TL Chiliflocken
35 g Zucker
170 g Cremefine zum schlagen oder Schlagrahm

Orangensauce

2 Blutorangen
3 dl Blutorangensaft
½ TL Maizena
40 g Zucker

Zubereitung:

- 1 Gelatine in kaltes Wasser legen. Kokosmilch, Chiliflocken, Vanillezucker und Zucker aufkochen und ca. 10 Min. bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Leicht abkühlen lassen. Gelatine tropffrei in die Kokosmilch geben/mischen. Kokosmilch durch ein Sieb gießen, mit Cremefine verrühren und in 4 Schälchen verteilen und ca. 6 Std. kalt stellen.
- 2 Orangen filetieren und beiseite stellen. Maizena in 5 EL Orangensaft verrühren. Übriger Saft mit Zucker aufkochen und mit der aufgelösten Stärke leicht binden. Kühl stellen.
- 3 Förmchen mit Panna Cotta kurz in heißes Wasser tauchen. Mit einem Messer Panna Cotta vom Rand lösen und mittig in Suppenteller stürzen. Orangenfilets fächerartig um Panna Cotta legen und mit dem eingedickten Orangensaft übergießen.

Servieren: Mit Chiliflocken oder Zitronenmelisseblättchen auf der Panna Cotta.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

