

Panna cotta mit Erdbeeren

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee

ZUTATEN: für 4 Personen

Milch-Panna cotta

5 Blatt Gelatine
650 ml Milch
2 EL Vanillezucker
2 EL Zucker
Pflanzenöl (zum auspinseln)

Erdbeer-Ragout

2 EL Zucker
250 g Erdbeeren
1 EL Wasser



ZUBEREITUNG:

- 1 Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen.
- 2 Milch mit dem Vanillezucker und dem Zucker aufkochen.
- 3 Hitze reduzieren, auf ca. 500 ml einkochen lassen. Von der Hitze nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- 4 Die Milch durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen, abkühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.
- 5 Erdbeeren mit Zucker und Wasser zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln, abkühlen.
- 6 Panna Cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna Cotta auf Teller stürzen, wenige Erdbeeren darauf verteilen, restliches Erdbeer-Ragout dazu servieren.