

Basilikum-Pannacotta mit Johannisbeeren



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 4 Stunden oder über Nacht

Für 6 Personen

6 Gläser von je ca. 1 dl Inhalt

Basilikum-Pannacotta

6 dl Vollrahm

2–3 EL Zucker

2 Zweige Basilikum

½ Bio-Zitrone, dünn abgeschälte Schale

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Johannisbeeren

250 g Johannisbeeren

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

einige Tropfen Zitronensaft

Johannisbeeren, Basilikum und Puderzucker zum Garnieren

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 426 , Fett 35g , Kohlenhydrate 22g , Eiweiss 3g

ZUBEREITUNG

1 Basilikum-Pannacotta: Rahm und Zucker aufkochen, auf ca. 5 dl Flüssigkeit ein-kochen. Basilikum und Zitronenschale beifügen, zugedeckt 5–10 Minuten ziehen lassen. Den Rahm durch ein Sieb in die Pfanne zurückgiessen, noch einmal aufkochen. Gut ausgedrückte Gelatine beifügen, unter Rühren auflösen. Flüssigkeit durch ein Sieb in die Gläser giessen. Zugedeckt 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

2 Johannisbeeren: Johannisbeeren, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen, auskühlen lassen.

3 Kurz vor dem Servieren die Johannisbeeren auf die Pannacotta verteilen, garnieren.

Tipp

Nach Belieben andere Beeren oder eine Beerenmischung verwenden.