Panna Cotta mit Ananassauce

Ein toller Nachtisch mit diesem Rezept zu zaubern ist gar nicht so schwer. Panna Cotta mit Ananassauce wird bleibenden Eindruck bei den Gästen hinterlassen. Einfach mal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Foto: Luca Nebuloni

Zutaten

Für die Ananassauce

420 g	Ananas
40 g	Zucker
160 ml	Apfelsaft
2 EL	Limettensaft
2 TL	Speisestärke
2 EL	Kokoslikör

Für das Panna Cotta

4 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Vanilleschote
260 ml	Schlagobers
60 g	Zucker
200 g	Sauerrahm
3 EL	Kokoslikör
3 EL	Limettensaft
2 Stiele	Minze

Zubereitung

1. Für Panna Cotta mit Ananassauce zuerst die Gelatine einweichen. Dafür in eine kleine Schüssel genügend Wasser geben und die Gelatine hineinlegen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben. In einem kleinen Topf Schlagobers, Zucker, Vanillemark und Schote zum Kochen bringen und ohne Deckel bei milder Hitze ungefähr 5 Minuten köcheln lassen.

2. Diese Masse dann durch ein Haarsieb gießen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Nun den Likör vorsichtig unterrühren, Sauerrahm dazugeben und zum Schluss den Limettensaft einrühren. Die Creme nun in Dessertschalen aufteilen und in den Kühlschrank stellen. Hier sollen sie nun mindestens 3 Stunden ruhen.

3. Die Ananas abschälen, dabei die schwarzen Augen komplett entfernen. So viele ganz dünne Scheiben abschneiden, wie man Dessertschalen hat. Danach die Ananas halbieren, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.

4. Circa ein Viertel Fruchtfleisch mit einem Pürierstab zu Mus verarbeiten und dieses mit Zucker, Limetten- und Apfelsaft aufkochen. Bei großer Hitze circa 2 Minuten kochen lassen, danach Likör einrühren, Stärke zugeben und noch mal aufkochen lassen. Das restliche Fruchtfleisch untermischen, genauso wie die dünnen Scheiben. Das Ganze abermals eine Minute kochen lassen, danach in eine Schüssel schütten und die ganzen Scheiben herausnehmen. Alles gut abkühlen lassen.

5. Panna Cotta auf einem Teller stürzen. Das geht am Besten, wenn man die Förmchen einmal kurz in das heiße Wasserbad stellt und vorsichtig mit einem spitzen Messer den Rand ablöst. Zum Servieren Panna Cotta mit Ananassauce kunstvoll übergießen, die Ananasscheiben dekorativ anrichten und die Minze oben auf legen. Die restliche Sauce einfach mit auf den Tisch stellen, jeder kann sich dann so viel nehmen, wie er möchte.

Tipp

Leckere Panna Cotta mit Ananassauce kann mit einem Spritzer Weißwein abgerundet werden. Sehr lecker ist es auch, wenn die Sauce noch leicht warm ist.