

Panna cotta mit Rhabarber-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2020/04/26/panna-cotta-mit-rhabarber-kompott/

Zutaten für 6 Personen

Für die Panna cotta:

- 300 g Sahne, 32 – 36% Fettgehalt
- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 6 EL Zucker
- 2 TL Gelierpulver

Für das Rhabarber-Kompott:

- 350 – 400 g junge, dünne Rhabarberstangen
- 100 g heller Muscovadozucker
- Zeste und Saft 1/2 kleinen Bio-Orange
- 1 Stück Zimtstange, ca. 7,5 cm

Zubereitung:

Das ausgekratzte Vanillemark und die Vanilleschote mit Sahne, Milch und Zucker in eine Kasserolle geben. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen.

2 EL kaltes Wasser in einen kleinen Topf geben, die Gelatine einstreuen, 5 Minuten stehen lassen und dann langsam erhitzen, bis sie klar ist.

Die Vanilleschote aus der Creme nehmen und die Gelatine einrühren. Die Mischung auf 6 kleine Auflaufformen (6 Ø) verteilen, abdecken und 3 Stunden kalt stellen, bis die Creme gestockt ist.

Den Rhabarber in 2,5 cm große Stücke schneiden. Zucker, Orangenschale, Orangensaft, 50 ml Wasser und den Zimt in eine Kasserolle geben. Den Zucker darin bei geringer Hitze auflösen, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Orangenschale und Zimtstange entfernen. Den Rhabarber hineingeben und 2 – 3 Minuten köcheln lassen, bis er zu zerfallen beginnt. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Formen kurz in lauwarmes Wasser tauchen, die Panna cotta auf Dessert-Teller stürzen und etwas Rhabarber-Kompott daneben anrichten.

Rezept: Rick Stein