



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

Basilikum-Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Dessert im Glas

ZUTATEN

500 g Erdbeeren
25 g Rohrzucker
Zitronensaft
250 g Milch
250 Sahne
6 Eigelbe
125 g Zucker
½ Bund Basilikum (aromatische Ware kaufen)
3 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, zupfen und mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Erdbeerpüree in Gläschen füllen und kalt stellen, am besten leicht anfrieren.

Milch, Sahne in einem Topf aufkochen. Basilikum in die kochende Flüssigkeit geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel leicht schaumig schlagen und die Sahne-Milchmischung durch ein Sieb in die Schüssel passieren, Basilikumblätter gut ausdrücken. Alles wieder in den Topf geben und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (83° C), nicht mehr aufkochen. Die Basilikumsahne vom Gas nehmen, kurz warten und die ausgedrückte Gelatine in die Sahne einrühren. Basilikum-Panna Cotta auf das Erdbeerpüree gießen und die Gläschen erneut kalt stellen, mindestens für 2 Stunden.