

Kürbis-Panna-Cotta

Panna Cotta heißt übersetzt „gekochte Sahne“. Auch bei uns ist Panna Cotta als Dessert bekannt. Hier stelle ich Ihnen eine salzige Version vor. Mit Ackersalat eine tolle, vitaminreiche Vorspeise. Praktisch, da man diese auch schon einen Tag vorher zubereiten kann. Bei der Zubereitung mit Gelatine in warmen Speisen muss man lediglich darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht mehr zu heiß ist. Gelatine ist ein Eiweißprodukt, das hitzeempfindlich ist, oberhalb von 80 Grad verliert Gelatine ihr Geliervermögen.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 6 Blatt Gelatine
- ▶ 300 g Hokkaido-Kürbis geputzt gewogen
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1/2 Chilischote



Zubereitung:

- ▶ Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- ▶ Den Kürbis klein schneiden und in wenig Wasser weich kochen. Anschließend pürieren.
- ▶ Die Sahne dazu gießen. Salzen und pfeffern.
- ▶ Alles zusammen kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.
- ▶ Die Chilischote klein schneiden. Hände anschließend waschen.
- ▶ Die Gelatine ausdrücken. In der Flüssigkeit unter Rühren auflösen.
- ▶ Die Chilischote unterrühren.
- ▶ Kleine Formen kalt ausspülen. Die Kürbis-Sahne-Masse einfüllen.
- ▶ Zum Gelieren in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Mit Ackersalat oder einem anderen Blattsalat servieren.