

Panna cotta mit Rhabarber-Kompott und Eierlikör im Glas

Zutaten für die Panna cotta (für 4 Personen):

- 300 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 0,5 Schote Vanille
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 4 EL Holunderblütensirup

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Sahne, Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topf vom Herd nehmen, Holunderblütensirup und ausgedrückte Gelatine hinzufügen und unterrühren. Die Masse in Gläser füllen und kaltstellen.

Zutaten für das Walnuss-Krokant:

- 1 Handvoll Walnusskerne
- etwas Butter
- 1,5 TL Zucker

Walnüsse fein hacken und mit Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Zutaten für das Rhabarber-Kompott

- 2 Stangen Rhabarber
- 0,5 Schote Vanille
- 1 EL Rhabarbersirup
- 2 EL Zucker
- 0,5 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser weichkochen. Vanille-Puddingpulver in etwas Wasser auflösen und unter den Rhabarber rühren. Kompott aufkochen, mit Sirup, Zucker und Vanillemark abschmecken und abkühlen lassen.

Zutaten für den Eierlikör:

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 125 ml Sahne
- 100 ml Doppelkorn
- 0,5 Päckchen Vanille-Zucker
- 0,2 Schote Vanille

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Alle Zutaten in einen Topf geben oder in einer Schüssel über einem Wasserbad bei 70 Grad sämig rühren. Abkühlen lassen.

Anrichten:

- 4 Blätter Minze

Rhabarber-Kompott auf die Panna cotta geben und mit Walnusskrokant bestreuen. Mit je 1 Minzblatt dekorieren und zusammen mit 1 Gläschen Eierlikör und einer Tasse Kaffee servieren.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 30.07.2023

Koch/Köchin: Anna Propp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen