

## RANDEN-GEWÜRZ-PANNA-COTTA MIT CHAMPAGNER-ESPUMA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Für die Panna cotta Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Randensaft mit den Gewürzen aufkochen und auf 1 dl reduzieren lassen. Die Hälfte des Rahms und den Zucker in einem separaten Topf aufkochen, Randensaft dazupassieren, aufkochen und rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Gelatine begeben und auflösen – darauf achten, dass die Masse nicht zu heiss ist. Restlichen Rahm begeben und in Gläser abfüllen. Vier Stunden kühlen.

Für das Beetroot-Beer-Gelée zwei Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beetroot Beer und Zucker in einem Topf aufkochen. Zitronenzesten dazureiben. Leicht auskühlen lassen, Gelatine darin auflösen und über das ausgekühlte Panna cotta geben und erkalten lassen.

Für die Champagner-Espuma drei Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Champagner und Zucker leicht erwärmen, so dass sich der Zucker auflöst, ca. bei 60°C. Gelatine begeben und leicht auskühlen lassen. Eiweiss und Ascorbinsäure begeben und mit dem Stabmixer verrühren. In den 1l-Rahmbläser abfüllen und mit drei Kapseln begasen. Schaum über das Gelée geben.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN PANNA COTTA

- 3 DL RANDENSAFT
- 1 EL GEWÜRZE  
(Z.B. LORBEER, WACHOLDER, NELKE, ZIMT, STERNANIS)
- 4 DL VOLLRAHM
- 50 G ZUCKER
- 3 BLATT GELATINE

#### ZUTATEN BEETROOT-BEER-GELÉE

- 1,5 DL BEETROOT BEER
- 20 G ZUCKER
- ¼ ZITRONE
- 2 BLATT GELATINE

#### ZUTATEN CHAMPAGNER-ESPUMA

- 360 G CHAMPAGNER
- 120 G ZUCKER
- 3 BLATT GELATINE
- 120 G EIWEISS
- 15 G ASCORBINSÄURE ODER ZITRONENSAFT

POWERED BY: