



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats September

Joghurt Panna Cotta mit Pfirsichen

von Annette Forsyth

Panna Cotta ist den meisten bekannt. Diese Variante ist durch den Joghurt etwas leichter und hat eine leichte orientalische Note. Die pochierten Pfirsiche passen perfekt und sind absolut köstlich. Der gesamte Nachtisch lässt sich prima am Vortag vorbereiten.

Zutaten für 4-6 Personen

4 Blatt Gelatine (7g)
200 ml Creme Double
200 ml Milch
175g Feinzucker
½ Vanille Schote (auskratzen)
Schale von ½ Orange
200 g Griechischer Joghurt

250 ml Wasser
125 ml Arak, Ouzo oder Pernod
4 flache, weiße oder gelbe Pfirsiche (400g)
4 EL Zitronensaft
20 g Pistazien

Zubereitung

1. Die Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
2. Sahne und Milch in einem Topf zusammen mit 75g von dem Zucker, der Vanilleschote und der Hälfte der Vanillesamen sowie der Orangenschale bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und dann vom Herd ziehen. Die Vanilleschote entfernen und gut abspülen.
3. Den Joghurt in eine Schüssel geben und nun unter Rühren mit einem Schneebesen die Milch-Sahnemischung langsam einrühren. Nun die Gelatineblätter ausdrücken und in der warmen Mischung auflösen.
4. Die Mischung in Panna Cotta Förmchen gießen (ca. 150ml) und wenn es etwas erkaltet ist, im Kühlschrank mindestens 5 Stunden oder über Nacht kalt stellen, bis die Panna Cotta fest geworden ist.
5. Für die Pfirsiche nun das Wasser, den Pernod, die ausgespülte Vanilleschote und die restlichen Samen, sowie den restlichen Zucker (100g) in einen Topf geben. Die Topfgröße sollte so gewählt werden, dass die Pfirsiche von der Flüssigkeit bedeckt werden. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen

und die Pfirsiche einlegen. Nun ca. 8-12 Minuten köcheln lassen, je nach Reifegrad der Früchte, bis sie weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und die Früchte im Topf abkühlen lassen.

6. Wenn die Pfirsiche in der Flüssigkeit erkaltet sind, den Zitronensaft einrühren. Die Früchte mit der Soße können nun bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

7. Zum Servieren die Panna Cotta Förmchen kurz in eine Schale heißes Wasser halten und dann auf einen Teller stürzen. Die Pfirsiche entsteinen und in ein paar Stücke schneiden. Nun auf die Teller verteilen, mit Soße begießen und mit den Pistazien bestreuen.

Tipp:

Wer möchte, kann gerne noch etwas Pernod, Arak oder Ouzo über den Nachtisch träufeln. Statt Pfirsichen kann man auch anderes Obst verwenden, wie zum Beispiel Birnen, Aprikosen oder sogar Erdbeeren. Die Kochzeit muss natürlich entsprechend angepasst werden.

Guten Appetit!