

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 192

Bemerkungen:

Zutaten: PANNA COTTA:
50-75 g Ingwerknolle
75 g Palmzucker (Asialaden; oder ersatzweise Rohrzucker)
400 ml Kokosmilch (Dose)
250 g Schlagsahne
7 Blatt weiße Gelatine

MINZEPESTO:
50 g Mandelblättchen
1/2 Bund Minze
3 EL Limettensirup
etwa 2 EL Öl
Salz

Rezept: Panna cotta:
Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und grob zerstoßen. Den Palmzucker grob hacken. Ingwer, Kokosmilch, Sahne und Palmzucker aufkochen. Etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Ingwer-Kokos-Sahne durchsieben und 5 Minuten abkühlen lassen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der Sahne auflösen.

Eine Kasten- oder Terrinenform (750 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen. Mit Frischhaltefolie auslegen. Sahne einfüllen. Zugedeckt für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Minze-Pesto:
Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Minze abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Je 1 EL Mandeln und Minze beiseite stellen. Restliche Mandeln, Minze und Limettensirup mit dem Stabmixer fein pürieren. Öl nach und nach untermischen. Restliche Mandeln und Minze grob hacken und mit einer kleinen Prise Salz verrühren.

Die Panna cotta vorsichtig stürzen und die Frischhaltefolie abziehen. Panna cotta in Scheiben schneiden und mit dem Pesto servieren. Die Mandel-Mischung darüber streuen.

Ohne Wartezeit fertig in 40 Minuten.

Tipp
Kokosmilch selber machen. Dafür je 250 g Sahne und Milch zusammen mit 75 g Kokosflocken aufkochen und durchsieben. 65