

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Orangenlikör-Himbeer-Gelee:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 400 g Himbeeren
- 100 g Zucker
- 2 cl Orangenlikör
- (z. B. Grand Marnier)

Panna cotta:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 375 g Sahne
- 90 g Zucker

Außerdem:

- 100 g Himbeeren
- 4 Verbenespitzen (Eisenkraut)

**Panna cotta mit
 Orangenlikör-Himbeer-Gelee**



ZUBEREITUNG:

1 Für das Orangenlikör-Himbeer-Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren abbrausen (Tiefkühlware sanft auftauen). Mit Zucker und Likör im Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Himbeermischung durch feines Sieb passieren. Kurz erwärmen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren darin auflösen. Gelee hinterher abkühlen lassen.

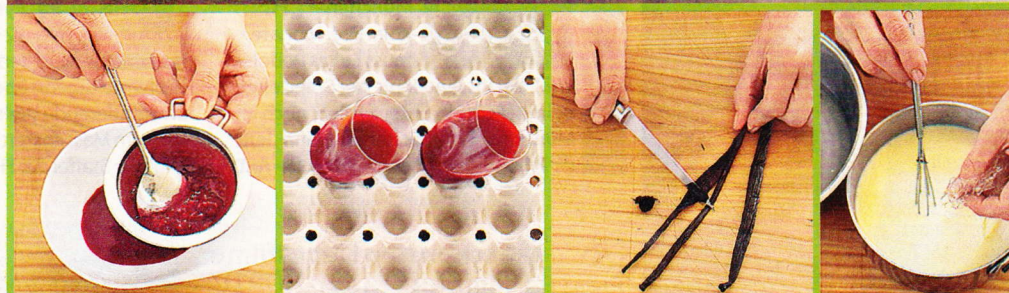
2 Gläser in Eierkarton setzen. Gelee einfüllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Inzwischen für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen.

4 Sahne mit Zucker, Vanilleschote und Vanillemark im Topf aufkochen, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Sahnemischung auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen und die Vanilleschote entfernen.

5 Die Panna cotta vorsichtig auf das Gelee geben, sodass zwei Schichten entstehen. Jann mindestens vier Stunden kühl stellen.

zum Servieren Panna cotta mit Himbeeren und Verbene garnieren.



Die Himbeermischung durch ein feines Sieb passieren.

Die Gläser schräg in einen Eierkarton setzen und das Orangenlikör-Himbeer-Gelee vorsichtig einfüllen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahnemischung auflösen.

22.2.

NDR 16.30 UHR

Nettos Kochschule Die Hamburgerin zeigt erstmal, wie selbst gemachte Gnocchi gelingen

Fotos und Rezepte aus dem Buch „Polettos Kochschule“ von Cornelia Poletto, Zabert Sandmann Verlag, 19,95 €