

DUNKLE SCHOKOLADEN-PANNACOTTA MIT ORANGEN-FILETS

Für 4 Personen | gut vorzubereiten

65 g Zartbitterschokolade,
mindestens 70 %
2 Blatt Gelatine
260 ml Sahne
1 EL Zucker
3 Orangen

½ Vanilleschote
1 schwach gehäufter TL
Speisestärke
1 EL Honig nach Belieben
50 g Zartbitterschokolade,
aus dem Kühlschrank

Die Schokolade hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Den Zucker und die Schokolade zugeben und unterrühren. Mit dem Pürierstab etwa 10 Sekunden sämig mixen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Schoko-Sahne auflösen. Die Pannacotta-Mischung in 4 kalt ausgespülte Soufflécöffmchen verteilen und abkühlen lassen. Sobald die Masse abgekühlt ist, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

2 Orangen so schälen, dass die weiße Haut komplett mit entfernt wird. Die Filets mit einem dünnen, scharfen Messer zwischen den Häutchen heraustrennen. Den abtropfenden Saft dabei auffangen. Die Fruchtfleischreste gut ausdrücken. Die übrige Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Stärke mit 2 EL Orangensaft glatt-rühren. Den übrigen Saft (ca. 100 ml) mit dem Vanillemark aufkochen. Nach Belieben mit etwas Honig süßen. Die angerührte Stärke zugeben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und die Orangenfilets vorsichtig unterheben. Abkühlen lassen.

Die Soufflécöffmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen, den Rand der Pannacotta mit einem spitzen Messer behutsam ablösen. Mittig auf Dessertteller stürzen und mit den Orangenfilets anrichten. Einige Schokoladensplitter mit einem Messer abhobeln und auf die Pannacotta streuen.

Tipp:
Die Pannacotta etwa
15 Minuten vor dem
Servieren aus dem
Kühlschrank nehmen.

B BADISCHER WEIN

Von der
Sonne
verwöhnt.

www.badischerwein.de

