



Spekulatius-Karamell-Pannacotta

MIT MARINIERTEN RUMFRÜCHTEN

Für 6 Personen

Zubereitung
15 Min.
Garzeit 20 Min.
Kühlzeit
3 Std.

4 Blatt Gelatine ■ 400 ml Sahne ■ 1–2 EL Spekulatiusgewürz ■ 100 g Zucker ■ 400 g gemischte Früchte (z. B. Orangen, Pflaumen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, etc.) ■ 200 ml frisch gepresster Orangensaft ■ 2 EL Honig ■ 75 ml Rum

1 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Spekulatiusgewürz aufkochen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Dann mit der heißen Spekulatiusmasse ablöschen. Topf vom Herd ziehen und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Diese in Portionsförmchen gießen und für 2–3 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Inzwischen Orangen filetieren, Pflaumen in Spalten schneiden, Beeren waschen. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Honig bei mittlerer Hitze etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Sud mit Rum verfeinern, über die Früchte in der Schüssel gießen und diese darin marinieren.

3 Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Pannacotta stürzen und mit den marinierten Rumfrüchten auf Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nach Belieben kann man das feine Dessert noch garnieren mit

Spekulatius-Haselnuss-Waffeln

Dafür 25 g flüssige Butter mit 50 g Puderzucker, 50 g Mehl und einem flüssigen Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig mithilfe einer Palette als längliche breite Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen in etwa 6 Minuten goldbraun und knusprig backen.



BUCHTIPP
Johann Lafer
Das Beste
GU Verlag
552 Seiten
39,99 Euro

Lafers Weintipps



Zum Ziegenkäse

Der reife und vollmundige Riesling harmoniert mit Aromen von exotischen Früchten mit der Honigkruste und ergänzt schön die Pflaumen. Durch moderate Restsüße meistert er sowohl die Süße des Honigs als auch die Schärfe des Carpaccios, ist aber dennoch gut ausbalanciert.
koenigswingert.de

2016 Riesling Spätlese feinherb
Guldentaler Hipperich,
Königswingert, Nahe

Zum Boeuf Bourguignon



Der charaktervolle Frühburgunder passt dank seiner rotbeerigen Seite perfekt zur Kombination von Hirsch und Cranberry. Seine ausgeprägte Tanninstruktur und seine aromatischen Anklänge von Nuss gehen zudem sehr schön auf die Haselnuss-Spätzle ein.
montigny.de

2016 Frühburgunder trocken Nr. 37,
Sascha Montigny,
Nahe

Zur Pannacotta



Der exotische Sauvignon Blanc ergänzt mit seinen intensiven Aromen von saftiger Passionsfrucht und Mango vortrefflich die Pannacotta und umschmeichelt außerdem mit seiner feinen Süße die kräftig-würzigen Aromen der Spekulatius-Waffeln und der marinierten Rumfrüchte.
shop.genheimer-kiltz.com

2017 Sauvignon Blanc Römerberg fruchtig,
Genheimer-Kiltz,
Nahe

