

Erdbeer-Pannacotta

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten + Kühlzeit
Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen:

Für die Erdbeer-Pannacotta

1 Vanilleschote
6 Blatt Gelatine
300 g Weihenstephan Schlagrahm
4 EL Zucker
300 ml Buttermilch
300 g Erdbeeren

Für die Erdbeer-Basilikumsoße

400 g Erdbeeren
3 Zweige Basilikum
3 EL Zucker
50 g Pistazienkerne

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herauschaben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Sahne mit Zucker, Vanillemark und –schote in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Buttermilch nach und nach zugießen. Masse abkühlen und etwas anziehen lassen.

Inzwischen Erdbeeren waschen und putzen. In feine Würfel schneiden. Sobald die Pannacotta-Masse etwas geliert ist, die Erdbeeren unterheben. In 4 Gläser geben und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Erdbeer-Basilikumsoße zubereiten. Dafür die Erdbeeren waschen, putzen und in ein hohes Gefäß geben. Basilikum waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und eine Hälfte fein hacken. Den übrigen Basilikum zusammen mit dem Zucker zu den Erdbeeren geben und alles fein pürieren. Gehackten Basilikum unterheben.

Pistazien grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Erdbeer-Pannacotta mit der Soße sowie den Pistazien anrichten und servieren.