



# Panna cotta mit Mandarinensoße

**Zubereitungszeit:** Minuten

**Rezept für:** 4 Personen

## Zutaten:

6 Blätter weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
500 ml Schlagrahm  
100 g Zucker  
6 unbehandelte Mandarinen  
40 ml Orangenlikör

## Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit der Rahm und 50 g Zucker aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen (oder in einem kalten Wasserbad kalt rühren) bis die Rahm beginnt zu gelieren. Die Vanilleschote wieder herausnehmen, 4 Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, den Vanilerahm einfüllen und mindestens 3 Stunden abgedeckt kalt stellen.
2. Für den Sirup die Mandarinen heiß waschen und trocken reiben. Von 2 Früchten die Schale in Zesten abziehen. Anschließend gründlich schälen (auch die weiße Haut) und die Filets herausschneiden. Den Saft der restlichen Mandarinen auspressen. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen und mit dem Likör sowie dem Saft ablöschen. Leicht sirupartig einköcheln lassen, die Fruchtfillets und die Zesten dazu geben und auskühlen lassen.
3. Die Pannacotta auf Teller stürzen, den Sirup darüber verteilen und servieren.