



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 Fruchtfilets und die Zesten dazu geben und auskühlen lassen.

3. Die Pannacotta auf Teller stürzen, den Sirup darüber verteilen und servieren.