

Das Joghurt-Ingwer Panna Cotta mit Kurkuma-Ananaskompott & Sesamkrokant können Sie neben 14 weiteren Gerichten, kreiert von Tanja Grandits, am heutigen Abend geniessen

Zwei weitere Rezepte für Vorspeise und Hauptgang finden Sie auf der Homepage: www.natur.ch/gala

(Für 6 Personen)

Panna Cotta

400ml Sahne
120g Zucker
50g Ingwer, fein gehackt
2 ½ Blatt Gelatine
300g Naturjoghurt

Sahne mit Zucker und Ingwer aufkochen und vom Herz ziehen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heisse Sahne rühren. Das ganze 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Joghurt verrühren und in Gläser füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Kompott

150g Zucker
½ l Ananassaft
1 Ananas
1 TL Kurkuma
1 EL fein gehackter, geschälter Ingwer
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser angerührt

Zucker karamellisieren und mit den Saft ablöschen. Ananas schälen, Strunk entfernen und in ½ cm grosse Würfel schneiden. Würfel mit Ingwer, Vanillemark & Kurkuma in die Ananas-Zuckermischung geben und 2 Minuten mitgaren. Ananasfond mit der angerührten Speisestärke binden und erneut alles 2 Minuten köcheln.

In eine Schüssel umfüllen und 2 Stunden kaltstellen.

Kompott auf die Panna Cotta verteilen und ausganieren.

Sesamkrokant

100g Butter, auflösen
125g Zucker
2g Pektin
2 EL Milch
50g Glucose
Zutaten zur Butter begeben und auf 115°C erwärmen

100g Sesam
25g Mehl
Salz
Zum Schluss begeben

Zwischen 2 Backmatten ausrollen und im Ofen bei 200°C, 8-10 Minuten backen (goldbraun)

