



Quitten-Panna-Cotta mit Amarettini

Zutaten (für vier Portionen):

Panna Cotta

500 ml Sahne
70 g Zucker
1 Vanilleschote
3 1/2 Blätter Gelatine (Pflanzliche Alternative: Agar-Agar)

Chai-Gewürzmischung

2 TL Zimt, gemahlen
2 TL Kardamom, gemahlen
1 TL Nelken, gemahlen
1 TL Pfeffer
2 TL Ingwer, gemahlen
2 TL Sternanis, gemahlen
1 TL Muskatnuss, gemahlen

Quittenkompott

2 Quitten
80 ml Wasser
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Zitrone, unbehandelt

Sowie

80 g Amarettini
20 g gehobelte Mandeln
Minze, frisch

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Zuerst die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker und Vanillemark in einem Topf langsam erhitzen. Für die Chai-Mischung alle Gewürze vermengen. Anschließend 1,5 Teelöffel der Gewürzmischung zu der warmen Sahne geben.

Für das Aroma die übrig gebliebene Vanilleschote ebenfalls kurz für ein paar Minuten hinzufügen und wieder herausnehmen. Topf vom Herd nehmen.

Die eingeweichte Gelatine aus dem Wasserbad nehmen, ausdrücken und in der noch warmen Sahne unter Rühren vollständig auflösen.

Den Topf in ein Eiswasserbad stellen und die Sahne darin unter Rühren abkühlen lassen, bis sie leicht zu gelieren beginnt – so setzen sich die Gewürze nicht am Boden ab. Die Masse in Förmchen oder Gläser füllen und abkühlen lassen, danach für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

Während des Abkühlens die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Die Quittenwürfel in einen Topf geben, etwas Wasser, Zucker, Zitronensaft und -abrieb und eine Zimtstange hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten abgedeckt köcheln lassen, sodass die Quittenwürfel weich, aber noch leicht bissfest sind. Abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen. Die Amarettini grob zerbröseln und die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, anschließend beides vermengen.

Zum Servieren die abgekühlte Panna Cotta mit den Quittenwürfeln samt Sud bedecken und das mit Amarettini-Mandel-Mischung und Minzblatt toppen.

Nährwerte pro Portion:

790 kcal – 49 g Fett – 8,5 g Eiweiß – 78 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist bei Verwendung von Agar-Agar vegetarisch.