



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent
„ Mediterrane Küche „**

Kokos Panna Cotta mit Orangenmousse

Zutaten

400 ml Kokosmilch | 100 g Sahne | 30 g Rohrzucker | 1 Vanilleschote
1 Limette , den Abrieb und Saft davon | 1 TL gestr. Agar-Agar (ca.4 g) | 2 Orangen
2 EL Wasser (kalt) | 2 Zweige Minze, frisch |
Etwas frische Minze und Kokosraspel zum garnieren

Zubereitung

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Limette heiß abwaschen. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. 4 Dessertschälchen im Tiefkühlfach kaltstellen.

Für die Zubereitung der Panna Cotta die Hälfte des Vanillemarks mit der Kokosmilch, der Hafersahne, 6 TL Limettensaft, dem Agar-Agar und dem Rohrzucker verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und unter Rühren 10 min. weiterköcheln lassen.

Den Limettenabrieb unterrühren und die Masse in die 4 tiefgekühlten Dessertschälchen füllen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, die Schälchen im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Für die Orangenmousse die Minze fein hacken. Die Orangen schälen und in Spalten schneiden. Aus dem Wasser, dem restlichen Limettensaft, dem restlichen Vanillemark und der Minze eine Marinade herstellen und die Orangenspalten damit marinieren und ebenfalls kaltstellen.

Die Panna Cotta mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Schälchen lösen, auf einen Dessertteller stürzen, mit 3 - 5 Orangenspalten anrichten und mit ein paar Minze Blättchen und etwas Kokosraspeln garnieren.

Das Dessert ist nur wenig süß. Wer es süßer mag, kann alles auf einem Spiegel aus einer Mango-Fruchtsoße (gekauft oder selbst gemacht) servieren.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE **No 1**

empfohlen von
BOSCH

Auf die Plätze, fertig, los!

