

Birnen-Panna cotta



Zubereitung

Zutaten Birnen-Panna cotta

- 325ml veganer Rahm
- 35g feiner Rohrzucker
- 1 Stange Bourbon-Vanille
- 1/4 Zitrone (Zeste)
- 1EL Maizena
- Prise Salz

Zutaten Birnen-Kompott

- 140g Birnen
- Rapsöl
- 20g Zucker
- 20ml Apfelsaft
- 30ml Weisswein
- 30ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 2-3 Nelken
- 1/2 Zitrone (Saft)

Zubereitung Birnen-Panna cotta

Den veganen Rahm, Zucker, Vanilleschote, Vanillemark, Zitronenzesten und Salz erwärmen (Achtung: nicht kochen lassen). Das Maizena dazugeben und nochmals aufkochen. Die Creme durch ein feines Sieb passieren und im Eiswasser abkühlen. Noch lauwarm in die bereitgestellten Gläser füllen und für einige Stunden (oder noch besser über Nacht) im Kühlschrank (oder draussen) abkühlen lassen.

Zubereitung Birnen-Kompott

Die Birnen schälen und Würfel schneiden. Etwas Rapsöl erwärmen, den Zucker begeben und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und den Wein sowie das Wasser begeben. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft sowie die ausgepresste Zitrone in die Pfanne geben und alles für einige Minuten etwas einköcheln lassen. Die Birnenwürfel begeben und langsam weiterkochen bis die Birnen weich sind. Das Kompott kühlen lassen.

Das kalte Birnenkompott auf der Panna cotta anrichten.

Tipp: Wer's gerne sehr süß mag: Nach Belieben noch etwas Karamellsirup darüber geben.