

Zitronengras – Pannacotta mit Pfirsichsauce

Zutaten für 5 Personen

500 gr. Sahne
50 gr. Zucker
1 Stange Zitronengras
etwas Honig
2,5 Blatt Gelatine
250 gr. Pfirsichpüree
gehackte Pistazien für Garnitur

Herstellung

- ✓ Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und mit der Sahne, Zucker und etwas Honig in einen Topf geben und aufkochen.
- ✓ Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in das heiße Sahnegemisch geben. Alles zusammen 10 Minuten ziehen lassen.
- ✓ Danach durch ein Sieb gießen und in kleine Gläschen abfüllen.
- ✓ Für das Pfirsichpüree, den Dosenpfirsich auf ein Sieb geben und den Saft in einer Schüssel auffangen.
- ✓ Die Pfirsichhälften mit etwas Einlegesaft mixen und je nach Geschmack mit Zucker nach süßen.
- ✓ Nun das Pfirsichpüree auf die gestockte Pannacotta geben und mit gehackten Pistazien verzieren.