



Bangladesch *Panna cotta* *und Käsemousse mit* *Quittenpüree*

ZUTATEN

PANNA COTTA

4 dl Vollrahm (40% Fett)
80 g Kristallzucker
1,2 dl Milch
4 Blatt Gelatine
80 g Ricotta

QUITTENPÜREE

2 Quitten
6 Orangen
wenig Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 Glas roter Portwein

KÄSEMOUSSE

150 g Ricotta
35 g Maizena
1½ Blatt Gelatine
75 g geschlagener Rahm
grüne Zesten einer halben Limone
2 dl Milch

STREUSEL

100 g Ricotta
50 g gesalzene Macadamianüsse
50 g Pistazien
50 g Haselnüsse
50 g Kekse (Reste)
etwas Nussöl

GARNITUR

wenig Limonen- und Basilikumkresse
frische Honigwabe

Rezept: Jean-Marie Smets, www.de-eiken.be

PANNA COTTA

Rahm und Zucker langsam bis max. 75° erhitzen. 20 Minuten mit einer Kelle rühren, bis der Rahm einen gelblichen Glanz erhält. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch aufkochen, eingeweichte Gelatine und Ricotta zugeben.

Beide Massen zusammengiessen und zu einer glatten Masse rühren.

Abkühlen lassen und in Förmchen giessen – mindestens 24 Stunden lang fest werden lassen.

QUITTENPÜREE

Quitten waschen und halbieren. Mit frisch gepresstem Orangensaft, Wasser und etwas Zitronensaft in eine Pfanne geben. Kochen, bis die Quitten fast gar sind.

Aus der Flüssigkeit schöpfen und abkühlen lassen.

Schälen und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in gleichmässige Stücke schneiden. Mit etwas rotem Portwein, wenig Zucker und Orangensaft kochen. Pürieren und abkühlen lassen.

KÄSEMOUSSE

Ricotta mit Milch mischen. Über Nacht in Nesseltuch austropfen lassen.

Eingeweichte Gelatine und Ricotta aus dem Nesseltuch mit warmer Milch mischen. Mit wenig in Milch gelöster Maizena binden – kräftig schlagen. Geriebene Limonenzesten zugeben, wenn die Masse fast abgekühlt ist.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

STREUSEL

Nicht zu fein gemahlene Nüsse mit wenig Nussöl und etwas Zucker leicht rösten, dabei ständig umrühren. Gemahlene Kekse beigegeben. Ricotta im Ofen auf einer Silikonunterlage langsam backen, sodass der Käse schmilzt und braun wird.

Käse fein hacken und mit der Nuss-Keks-Mischung vermischen.

GARNITUR

Mit Limonen- und Basilikumkresse anrichten.

Auf Wunsch mit Erdbeercoulis servieren.