

Panna Cotta

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

Für die Panna Cotta:

100 g Traditions-Beinschinken

200ml Schlagobers

100ml Milch

1 Schalotte

1 TL Butter

1 TL Dijon-Senf

Etwas Salz & Pfeffer

2 Blätter Gelatine

Für das Topping:

2 – 3 Marillen

1 TL Butter

1 TL Zucker

4 Blätter Traditions-Beinschinken

Etwas Kresse, frisch



Zubereitung

Traditions-Beinschinken sowie die Schalotte fein würfeln. Schalotte in Butter glasig anschwitzen und dann den Schinken kurz mitrösten. Schlagobers und Milch zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Dijon-Senf abschmecken.

Die Masse fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Masse auflösen.

In kleine Gläser oder Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen – idealerweise über Nacht.

Marillen entkernen und in Scheiben schneiden. In Butter und Zucker kurz anbraten, bis sie goldgelb karamellisiert sind.

Die Panna Cotta mit karamellisierten Marillen, einem Blatt Traditions-Beinschinken sowie frischer Kresse garnieren.

Tipp

Passt zu einem Glas Champagner oder einem eleganten Rosé Sekt.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

