



Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeeren

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
1 Zitronengras
1 Vanilleschote
2 Prisen unbehandeltes Salz
Zucker nach Geschmack

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronengras längs halbieren und mit dem Messerrücken anklopfen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen.
2. Zitronengras, Vanilleschote und Mark zur Sahne geben und mit dem Salz und Zucker etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die ausgedrückte Gelatine dazu geben und auflösen lassen.
3. Die Panna Cotta durch ein Sieb in eine Schüssel geben und fast komplett abkühlen lassen. Dann einmal gut durchrühren und in die vorbereiteten Gläschen füllen. So bildet sich keine Haut auf der Panna Cotta und die Vanille setzt sich nicht am Boden ab, sondern schwebt schön in der Süßspeise.
4. Die Panna Cotta nun mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen. Durch die wenige Gelatine braucht es etwas länger, schmeckt dafür aber auch um Klassen besser.

Für die Erdbeeren:

200 g frische Erdbeeren
50 ml Secco
2 EL Puderzucker

5. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit Secco und Puderzucker mischen und auf die Panna Cotta setzen.