

Panna cotta mit marinierter Ananas



Garzeit: 7 Minuten

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Für die marinierte Ananas (am Vortag zubereiten)

250 ml Wasser

50 g Zucker

5 schwarze Pfefferkörner, mit einem Messerrücken leicht andrücken

1 Prise Zimt

1 Prise Safran

1 kleine Bio-Orangenschale, dünn abgeschält

1 kleine Bio-Zitronenschale, dünn abgeschält

1 Nelke

5 Rosmarinnadeln

1 Baby-Ananas, in Scheiben geschnitten

Für die Panna cotta

175 ml frische Sahne

75 ml Milch

50 g Zucker

½ Vanilleschote

2 Eiweiß (Eier Größe M)

Für das Kräuterpüree

4 Basilikumblätter

2 Minzeblätter

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

Zubereitung der marinierten Ananas



1. Wasser mit Zucker auf dem Herd in einem Fissler Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten zugeben, ziehen lassen.

2. Von der geschälten Baby-Ananas den harten Mittelteil entfernen. Die Frucht in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Ananasscheiben mindestens 24 Stunden in dem erkalteten Sirup marinieren.

Zubereitung der Panna cotta



1. Sahne, Milch, Zucker, herausgelöstes Vanillemark und -schote vermischen und in einem Fissler Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen. Das Eiweiß mit einem Mixer steif schlagen und nach und nach unter die Vanille-Sahne-Milch heben. Die Masse in 4 Soufflé-Förmchen füllen, sodass die Förmchen randvoll sind.



2. Den Fissler Schnellkochtopf (4,5 l) bis zur Minimum-Markierung mit Wasser füllen. 2 Förmchen in den gelochten Dämpfeinsatz stellen und mit Hilfe des Dreibeins im Fissler Schnellkochtopf platzieren. Den Fissler Schnellkochtopf nach Anleitung verschließen. Die Kochanzeige mit Ampelfunktion auf die Stufe I (Schonstufe) stellen und den Topf auf einer kleinen Herdplatte ankochen. Wenn der gelbe Ring sichtbar wird, sofort die Energiezufuhr auf die niedrigste Stufe reduzieren. Sobald der grüne Ring erscheint, beginnt die Garzeit von 7 Minuten. Danach den Topf einige Minuten in Ruhe abkühlen lassen, bevor er nach Anleitung geöffnet wird. Die Panna cotta aus dem Einsatz nehmen, abkühlen lassen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Vorgang in der Zwischenzeit mit den restlichen 2 Soufflé-Förmchen wiederholen; dabei darauf achten, dass noch genügend Wasser im Topf ist.

3. Für das Kräuterpüree alle Zutaten in einem Mörser zu einer homogenen Masse verreiben.

4. Die Panna cotta mit einigen Tropfen Kräuterpüree beträufeln und mit den marinierten Ananasscheiben servieren.