



Kardamon-Panna-cotta mit Ananas

4-6 Portionen

500 ml Sahne
100 g Zucker
2 Blatt weiße Gelatine
½ Vanilleschote
4 Kardamonkapseln
2 Stiele Zitronengras
1 Baby-Ananas
200 ml Apfelsaft
1 Bio-Limette
1 TL Speisestärke

Gelatine in Wasser einweichen

Aus den Kardamonkapseln die Samen herauslösen

Zitronengrassstiele faserig klopfen

Das Mark aus der quer halbierten Vanilleschote kratzen

Ananas schälen, schwarze Augen entfernen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden

Schale von der Limette abreiben, Limette danach auspressen

2 EL Limettensaft mit der Speisestärke verrühren

Sahne mit 50 g Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Kardamon aufkochen, 10 Min. köcheln lassen, durch ein Sieb gießen, die Gelatine darin unter Rühren auflösen. Die Masse in Portionschälchen oder Gläser füllen und kalt stellen. Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit dem Apfelsaft ablöschen und einkochen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Die mit dem Limettensaft verrührte Stärke zugeben. Rühren! Dann die Ananasstücke zugeben und alles 1-2 Min. köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel füllen, Limettenschale unterrühren und abkühlen lassen. Auf die Panna-cotta-Portionen verteilen und servieren.