

Panna Cotta mit Zitronengras

(Rezept für 4 Portionen)

8 Stangen Zitronengras

4 dl. Rahm

80 g Zucker

4 Blätter Gelatine (wer die Panna Cotta nicht stürzen möchte, kommt auf jeden Fall mit 3 Blättern aus.)

1 Mango

40 g Zucker

Saft von einer halben Zitrone

Zitronengras in Stücke schneiden, mit Sahne und Zucker aufkochen und über Nacht ziehen lassen. Absieben und nochmals erhitzen. Jetzt die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in der Zitronengrassahne auflösen. In Gläser füllen und fest werden lassen.

Für die Sosse die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in grobe Stücke schneiden. Dann zusammen mit dem restlichen Zucker und etwas Zitronensaft in einer Küchenmaschine pürieren. und zum Schluss durchsieben.

Die fertige Sosse auf die Panna Cotta geben oder auf einem Teller um die gestürzte Creme garnieren.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li