

Kaffee-Pannacotta mit Kirschen



Zutaten für die Pannacotta:

40 g Kaffeebohnen
400 ml Sahne
1 Vanilleschote
200 ml Milch
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Für die Kirschen:

½ TL Speisestärke
100 g Kirschen
1 TL Puderzucker
70 ml Rotwein (oder Kirschsafft)
1 EL Zucker
1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Gewürznelke
1 Streifen Bio-Zitronenschale
1 TL Honig
1 cl Kirschwasser
Minzblätter

Zubereitung:

Für die Pannacotta Kaffeebohnen in einer Pfanne ohne Fett erhitzen bis sie anfangen zu duften. Mit Sahne vermengen und zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Kaffeebohnen entfernen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch in einem Topf mit der Hälfte der Kaffeesahne, Vanilleschote und -mark sowie Zucker aufkochen. Durch ein Sieb gießen, die Vanilleschote entfernen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Sahnemischung auflösen. Abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Die übrig gebliebene Kaffeesahne halbsteif schlagen und unter die Masse heben. In Dessertgläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Speisestärke mit etwas Kirschsafft glatt rühren. Puderzucker karamellisieren. Wein/Safft zugießen und auf die Hälfte einkochen. Den übrigen Safft, Zucker und Gewürze zufügen und aufkochen. Die angerührte Stärke dazugeben und köcheln lassen. Die Gewürze entfernen und die Kirschen hinzufügen. Alles erneut aufkochen. Vom Herd nehmen, mit Kirschwasser abschmecken und abkühlen lassen.

Die Pannacotta mit den Kirschen servieren und mit Minze garnieren.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Kirstin Oelgemöller und Christian Dresmann