

Mandel – Panna – Cotta & Physalis - Kompott

Zutaten	Panna Cotta	für 8 Personen	Physalis Kompott
2	Vanilleschoten		6 Orangen
80 g	Zucker		80 g Puderzucker
1 L	Schlagsahne		300 g Physalis
8 Blatt	Gelatine		3 EL Olivenöl
100 g	Mandelpaste		1 TL Speisestärke

Zubereitung

- Für die Panna - Cotta die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Vanillemark und -schote mit Zucker und Sahne in einen Topf geben, einmal aufkochen, herunterziehen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Sahne durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und die Gelatine darin auflösen.
- Die Mandelpaste unterrühren.
- Die Masse in Gläser füllen und abgedeckt über Nacht kalt stellen.
- Für das Kompott die Orangen auspressen (sollten 400 ml ergeben).
- Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren.
- Mit dem Orangensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze auf ca. 200 ml einkochen lassen.
- Physalisblätter entfernen, die Früchte mit dem Olivenöl in den Orangensaft geben.
- Stärke mit ein wenig Wasser anrühren, den Kompott damit binden und ca. 2 Min. köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, danach über Nacht kalt stellen.
- Vor dem Servieren die Panna - cotta und das Kompott 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

Mandelchips

200 g Zucker

200 g Mandelblättchen

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Anschließend in der Pfanne den Zucker schmelzen. Die Mandeln zugeben, mischen und auf eine Backpapier gießen.
- Mit Backpapier abdecken, mit dem Nudelholz ausrollen und wenn es erkaltet ist, in Chips brechen.