

Lebkuchen Panna Cotta & Fruchtkompott

Zutaten	Panna Cotta	für 10 Personen	Kompott	
1	Vanilleschoten		6	Orangen
100 g	Zucker		80 g	Puderzucker
1,2 l	Schlagsahne		300 g	Physalis
12 Bl	Gelatine		3 Ei	Olivenöl
25 g	Lebkuchengewürz		1 Tl	Speisestärke
Weiße und dunkle Kuvertüre zur Garnitur				

Zubereitung

- **Für die Panna Cotta** die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Vanillemark und -schote mit Zucker, Lebkuchengewürz und Sahne in einen Topf geben, einmal aufkoche und bei kleiner Hitze 15 Minute ziehen lassen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Sahne durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen.
- 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.
- Von der Kuvertüre Schokoladenspäne hobeln und auf die Panna Cotta legen.