



Xenia kocht

Evies Kardamom Panna Cotta

Das Rezept hieß bis vor kurzen einfach Kokos Panna Cotta. Dann haben wir es beim Kochkurs „das vegane Weihnachtsmenu“ gemacht und Eve hat Kardamom hinzugefügt.

Perfekt. Noch besser als vorher. Daher - Ehre wem Ehre gebührt – auf ewig wird dieses Rezept bei mir nun ihren Namen tragen.

Was lehrt uns die kleine Geschichte? Alle meine Rezepte sind Grundideen und ich freue mich kaputt, wenn sie euch anregen, auszuprobieren und Neues damit zu machen. Wer jetzt zum Beispiel kein Kardamom mag (verrückt, aber soll es geben) kann die Panna Cotta blank machen. Oder ein anderes Gewürz eurer Wahl hinzufügen. Zu Weihnachten wäre sicher auch eine Prise Lebkuchen Gewürz der Knaller. Im Frühling vielleicht ein Hauch frisch gerieben Zitronenschale. Hmm.

Die Gewürze sollten immer zart sein – denn der köstliche Grundgeschmack der gekochten Sahne sollte immer zu schmecken sein.



Panna Cotta ist des Gastgebers Freund. Es kann nicht nur – es sollte möglichst schon am Vortag vorbereitet werden. Damit es schön kalt stehen und fest werden kann. Minimum müsst ihr drei Stunden Vorlaufzeit rechnen.

Die Panna Cotta lässt sich ideal stürzen und sehr schön dekorieren. Zur Sicherheit kann man die Förmchen leicht mit einem geschmacksneutralen Öl einölen.

Auf dem Foto ist ein Pistazien Crunch. Dazu einfach gesalzene (vertraut mir) Pistazien schälen und grob hacken. In einer Pfanne Zucker schmelzen. Vorsicht: das ist sehr heiß! Auf keinen Fall anfassen und immer dabei bleiben, denn die Grenze zwischen „Zucker perfekt zerlaufen und karamellisiert“ und „verbrannte bittere Pampe“ ist minimal. Wenn der Zucker hellbraun ist, dann die Pistazien einrühren und alles auf einem Backpapier austreichen. Am besten geht das mit einem Silikon Spatel. Zuckerreste aus der Pfanne einfach mit Wasser auskochen. Sobald das Ganze erkaltet ist, kann man es in dekorative Stücke brechen.





Xenia kocht

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel und in allen Bioläden, gut sortierten Backwarenabteilungen in Supermärkten oder in Asiamärkten zu bekommen.

Zutaten

250 ml Kokosmilch

250 ml Sojasahne

2 EL Zucker

½ TL Agar Agar

1 Prise frisch gemörserter Kardamom

1. Kokosmilch und Sahne bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen. Den Zucker und das Kardamom zufügen.
2. Das Agar Agar Pulver mit etwas von der Sahne glatt anrühren und dann in den Topf geben. Etwa 2 – 3 Minuten köcheln lassen.
3. In vorbereiteten Servierförmchen füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

