



Panna Cotta vom Ziegenfrischkäse,

Gurkengelee mit Gartenminze

REZEPT FÜR 10 WODKA-GLÄSER

Panna Cotta vom Ziegenfrischkäse

Ziegenfrischkäse250g
 Flüssige Sahne250g
 Salz, Pfeffer..... nach Belieben
 Gelatine 1,25 Blätter à 2g

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen. Einen Teil der Sahne erhitzen, salzen, pfeffern. Die Gelatine darin lösen und alles in die restliche flüssige Sahne gießen.

Gurkensülze

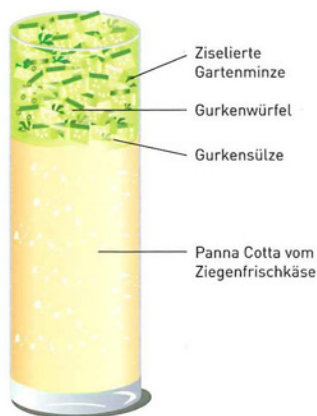
Les vergers Boiron Gurkenpüree 1 000g
 Gelatine 6 Blätter à 2g
 Xeres-Essig 40g
 Salz, Pfeffer..... nach Belieben

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen. Einen Teil des Gurkenpürees erwärmen und die Gelatine darin lösen.
 Den Rest des kalten Gurkenpürees und den Xeres-Essig dazugeben, würzen und zur Seite stellen.

Garnitur

Gurke.....300g
 Minze.....4 Zweige
 Glatte Petersilie..... 2 Bund
 Salz, Pfeffer..... nach Belieben
 Tabasco® 1Kaffeeleffel

Die Gurken schälen und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit der ziselierten Minze und der kleingeschnittenen glatten Petersilie vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco® würzen. Zur Seite stellen.



FERTIGSTELLUNG UND ANRICHTEN:

Bevor die Panna Cotta ganz fest ist, die Wodka-Gläser zu $\frac{3}{4}$ damit füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Einen schönen Löffel Gurkenwürfel auf die Panna Cotta geben. Mit Gurkensülze auffüllen. Vor dem Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.



Tipp vom Küchenchef:

Dazu einen kleinen Knuspertaler mit Basilikum-Tomatenconcassé reichen.