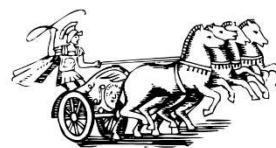


**Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren,
Schokokokoschips und gesalzenem Kokos-Karamell
dazu servieren wir unsere edelsüße Auslese
Oberweseler In der Rheinhell**

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Die Auslese präsentiert sich vielschichtig und facettenreich. Durch die feinen Details wird dieses Dessert ebenso spannend und eine würdige Begleitung dazu. Neben den unterschiedlichen Aromen spielen wir hier auch mit den unterschiedlichen Konsistenzen. Die Komposition ergibt eine echte Gaumenfreude und einen krönenden Abschluss für jedes Menü.

Die Chips und das Karamell sollte man möglichst früh vorbereiten, damit sie fest werden können, gerne auch schon am Tag vorher. Für die Schokokokoschips die Blockschokolade raspeln und im Wasserbad mit dem Kokosöl schmelzen. Die Kokoschips kann man entweder in die geschmolzene Schokolade eintunken oder mit einem Pinsel bestreichen. Zum Trocknen auf etwas Backpapier legen und kühl stellen. Für das Karamell den Zucker vorsichtig zum Schmelzen bringen. Die Kokosraspel auf Backpapier auslegen und mit dem flüssigen Zucker übergießen. Wer eine ruhige Hand hat, kann den Zucker in Gitterform gießen, ansonsten wild und nicht zu flächig verteilen. Etwas Fleur de Sel darüberstreuen und ebenfalls kaltstellen.

Für die Panna Cotta zunächst die Gelatine einweichen. Die Vanilleschote auskratzen und mit Inhalt zu der Sahne, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Die Sahne langsam auf ca. 30° C erhitzen. Die Vanilleschote herausnehmen und die Gelatine unterrühren. Die warme Flüssigkeit abfüllen. Dafür gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, je nachdem wie Sie anrichten möchten. Sie können die Panna Cotta in hübsche Gläser füllen, in denen Sie sie auch servieren. Oder Sie benutzen Tassen oder Förmchen, die Sie später auf den Teller stürzen. Eine weitere Alternative ist, die Panna Cotta in eine große Schüssel zu füllen und später Nocken davon abzustechen. So lange kaltstellen, bis die Panna Cotta fest ist, das dauert mindestens zwei Stunden.

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Den Weinbergspfirsichlikör dazu geben, vermengen und ziehen lassen. Erst beim Anrichten gebe ich die geriebene Zitronenschale und die gehackten Pistazien über die Erdbeeren, sowie zum Abschluss einen Hauch Vanille-Pfeffer frisch aus der Mühle.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

Für die Panna Cotta:

0,5 l Sahne
40 g Zucker
7,5 g Gelatine
1 Vanillezucker
1 Vanilleschote

Für die Erdbeeren:

1 Schale Erdbeeren
2 cl Weinbergspfirsichlikör
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL gehackte Pistazien
Vanille-Pfeffer

Schokokokoschips:

10 g Kokoschips natur
ca. 20 g Blockschokolade (etwa ½ Riegel)
½ TL Kokosöl

Gesalzene Kokos-Karamell

10 g Kokoschips natur
100 g Zucker
Fleur de Sel