



Zutaten für 6-7 Gläschen

für die Panna-Cotta

1 Tasse Espresso
400 ml Sahne
130 g Zucker
3 Blatt Gelatine
300 g Naturjoghurt

für die Beeren

170 g Erdbeeren
50 g Johannisbeeren (frisch oder TK)
40 ml Cointreau
20 g brauner Zucker
30 ml Grenadine
2 Blatt rote Gelatine
Schale einer Bio-Limette

für den Minz-Espuma

100 ml Sahne
200 g Naturjoghurt
2 EL Puderzucker
1 Blatt Gelatine
15 Minzblättchen



Kaffee-Panna-Cotta mit marinierten Beeren und Minz-Espuma

Zubereitung

Zunächst die Panna-Cotta vorbereiten. Gelatine einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Espresso kochen. Zucker unter die Sahne rühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Espresso untermischen. Die gequollene Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Etwas abkühlen lassen. Naturjoghurt unterrühren und in Gläser füllen. Für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen. In kleine Würfel schneiden und mit den Johannisbeeren (meine waren tiefgefroren noch aus der letzten Saison), der fein abgeriebenen Limettenschale und dem Cointreau vermischen und 1-2 Stunden durchziehen lassen. Gelatine einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Grenadine mit dem braunem Zucker in einem Topf erhitzen und die marinierten Beeren hinzu geben. Kurz aufkochen lassen. Die gequollene Gelatine ausdrücken und im Beerenkompott auflösen. Etwa 15-20 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf die bereits fest gewordene Kaffee-Panna-Cotta gießen. Weitere 2 Stunden kühlen und gelieren lassen.

Für den Minz-Espuma die Minzblättchen waschen, trocken tupfen und grob hacken. Gelatine einweichen. Sahne erhitzen und die Minze hineingeben. Kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Puderzucker unter die Minzsahne rühren und auflösen. Erneut aufkochen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kurz abkühlen lassen. Joghurt unterrühren und die Minzmasse durch ein feines Sieb passieren. Anschließend diese in einen iSi Gourmet Whip (oder anderen Sahnesiphon) geben, fest zudrehen und eine N20-Kapsel aufdrehen. Ordentlich schütteln und bis zum Gebrauch liegend kühl stellen.

Vor dem Servieren den iSi erneut schütteln und den Minz-Espuma in die Gläschen sprühen. Nach Belieben mit Minzblättchen garnieren.