

Kokos - Zitronengras Panna Cotta auf Himbeerpürrée

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, erfrischend, Kinderleicht und fruchtig

Zutaten

- Für das Panna Cotta:
- 400 ml Kokosmilch
- Saft und Abrieb einer ½ Limette
- 2 Stängel Zitronengras, gedrückt, plattiert, dünn geschitten
- 2 El Zucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 3 cl Batida de Coco
- 1 Prise Salz
- 2 - 3 El geröstete Cocosraspeln für die Garnitur
- Für das Himbeerpürrée:
- 1 Schälchen vollreife, frische Himbeeren
- (geht auch mit T. K. Himbeeren)
- 1 - 2 El Zucker nach Reifegrad
- Etwas Sahnesteif
- 4 Blättchen Zitronenmelisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Panna Cotta:

Schritt2

Die Kokosmilch mit dem Zucker, Salz, dem Limettensaft / Abrieb erhitzen und die gedrückten und klein geschnittenen Zitronengrassängel dazu geben.

Schritt3

Leise bei milder Hitze ca. 5 min. köcheln lassen, danach eine ½ Stunde ausziehen / auskühlen lassen; durch ein Küchensieb passieren. Noch einmal kurz erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine und den Batida de Coco dazu geben, verrühren.

Schritt4

Die Masse in ausgespülten Förmchen, Gläser oder auch Kaffeetassen füllen; ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

Das Himbeerpürrée:

Schritt6

Die Himbeeren zupfen, 4 - 8 besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen. Den Rest mit Zucker und dem Zauberstab fein pürieren. Ev. durch ein Küchensieb streichen; mit etwas Sahnesteif sämig binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Einen großen, gekühlten Dessertteller zunächst mit dem Himbeerpürrée „ausspiegeln“ (oder auch Extra reichen)

Schritt9

Die kurz in heißes Wasser getauchten Förmchen stürzen (auch in den Förmchen oder Gläsern riechen)

Schritt10

„Mittig“ anrichten und mit frischen Himbeeren und Zitronenmelisse garniert, servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** erfrischend, für die ganze familie, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-zitronengras-panna-cotta-auf-himbeerpuerree/>