



# Zitronengras Panna Cotta mit Erdbeer-Rarbarber Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Mit einem Hauch von Vanille und fruchtigem Kompott, ein wahres Sommerfest

## Zutaten

- Für das Panna Cotta
- 1 l Sahne oder Milch oder Milch und Sahne gemischt
- 4 Blatt Gelatine
- 8 Esslöffel Zucker und
- 60 g brauner Zucker für den Caramel
- Mark von 1 Stange Vanille
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 3 - 4 kleine Stangen frisches Zitronengras, gepresst und klein geschnitten
- Etwas weiße Schokoladenraspel und Melisseblättchen für die Garnitur
- Für das Erdbeer - Rarbarber Kompott:
- 1 Schälchen, 250 g frische Erdbeeren
- 3 Stangen vollreifer Blutrarbarber
- 40 g Zucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- Etwas Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Zitronengras - Panna Cotta:

### Schritt2

Die Sahne / Milch, den Zucker und das gepresste, klein geschnittenen Zitronengras mit dem

Zitronenabrieb 5 - 6 min. erhitzen.

### **Schritt3**

„Ausziehen“ lassen, nicht kochen, passieren und das Vanillemark dazu geben.

### **Schritt4**

Die Gelatine in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen, gut ausdrücken, dazu geben, gut verrühren.

### **Schritt5**

In Förmchen oder Kaffee Tassen füllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen. Danach mit braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Haushalts - Bunsenbrenner karamellisieren.

### **Schritt6**

Das Erdbeer - Rarbarber Kompott:

### **Schritt7**

Den Rarbarber waschen und putzen, Fäden ziehen und in 2 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt8**

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun schmelzen, mit etwas Wasser ablöschen, wieder etwas reduzieren lassen.

### **Schritt9**

Erst jetzt die Rarbarber - Stücke, den Zitronenabrieb und den Zimt dazu geben.

### **Schritt10**

3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel dünsten, „bissfest“ halten, ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

### **Schritt11**

Erst jetzt die geputzten, halbierten Erdbeeren dazu geben, einmal kurz „aufstoßen“ lassen, auskühlen lassen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Das Zitronengras - Panna Cotta auf einem gekühlten, dekorativen Dessertteller, „mittig“ anrichten, das Kompott drum herum verteilen.

### **Schritt14**

Mit weißen Schokolade Spänen garnieren, dazu ein grünes Melisseblättchen setzen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** einfach, köstlich, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengras-panna-cotta-mit-erdbeer-rarbarber-kompott/>