

# Zitronengras - Panna Cotta mit Mango - Confit

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Cremig, fruchtig, köstlich, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- Für das Panna Cotta:
- 1 l Sahne
- 50 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- Mark 1 ½ Vanilleschote
- 100 g Zitronengras
- Abrieb 1 ungespritzten Zitrone
- Für das Mango - Confit.
- 1 vollreife, aber feste Mango
- 2 cl Orangenlikör
- Etwas Zucker nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Zitronengras waschen, recht klein schneiden und pressen, damit sich die ätherischen Öle lösen können.

### Schritt2

Zur Sahne geben, ebenso den Zucker, den Zitronenabrieb und das Vanillemark.

### Schritt3

Kurz aufkochen und ca. 1 Stunde „ausziehen“ lassen.

#### **Schritt4**

Danach durch ein Küchensieb passieren, wieder etwas erhitzen.

#### **Schritt5**

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, gut ausdrücken und unter die warme Sahne rühren, auflösen.

#### **Schritt6**

Nunmehr in Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen füllen, erkalten, stocken lassen.

#### **Schritt7**

Das Mango - Confit:

#### **Schritt8**

Die Mango schälen und in großen Stücken vom Kern schneiden. Etwas 1/3 des Fruchtfleisches mit dem Orangenlikör mixen, den Rest in 1 cm große Würfel schneiden und unter das Mango - Pürrée heben, nachschmecken.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Zusammen mit / auf dem Zitronengras - Panna Cotta servieren, ev. mit einigen gerösteten, karamellisierten, gehackten Pistazien bestreut servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** cremig, fruchtig, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengras-panna-cotta-mit-mango-confit/>