

Panna Cotta mit Zimt-Orangen

Seid Ihr noch auf der Suche nach dem perfekten Nachtisch für Euer Weihnachtsmenu oder ein schönes Advents-Abendessen? Nicht nur dafür habe ich heute eine tolle, gelingsichere Idee für Euch. Wer bisher dachte, dass es schwer ist, eine Panna Cotta herzustellen, den kann ich hoffentlich davon überzeugen, dass genau das Gegenteil der Fall ist. Ich habe lange nach dem perfekten Rezept gesucht und viele viele viele (!!!) verschiedene Varianten ausprobiert, das könnt Ihr mir glauben... mal war sie zu fest (bei Panna Cotta ja das schlimmste - wenn man eher einen Gelatineklumpen vor sich hat), einmal war es dann zu wenig Gelatine und sie war zwar lecker, aber einfach nicht fest genug. Nun hab ich aber das - für uns - perfekte Rezept gefunden und seither auch kein anderes mehr gemacht. Übrigens eins der seltenen Desserts, mit dem ich auch meinen Mann glücklich mache, der sonst den Nachtisch links liegen lässt und lieber mehr Fleisch isst... Den Fröbelstern auf dem Bild hat mir übrigens meine Tochter gebastelt, extra in den passenden Farben ;-).



Und noch eins zum Thema gelingsicher und alltagstauglich: ich hatte Euch ja erzählt, dass ich vor kurzem bei einer Gemeindefreizeit für knapp 60 Leute

gekocht habe. Einer meiner Nachtische nach dem Mittagessen war eben diese Panna Cotta, serviert habe ich sie in den kleinen Ikea-Gläschen. Ihr seht also, dass es auch mit 4 Litern Sahne und 28 Blättern Gelatine funktioniert ;-). Als Topping hatte ich zwar Himbeeren anstelle der Zimt-Orangen. Aber in der Weihnachtszeit passt Zimt natürlich super und Orangen haben eh Saison. Jetzt aber genug geschwätzt, hier kommt das Rezept:

Zutaten (für ca. 6 kleine Gläschen, je nach Größe):

- **500 ml Schlagsahne**
 - **1/2 Vanilleschote**
 - **1 unbehandelte Bio-Orange**
 - **50 g Zucker**
 - **3 Blatt Gelatine**
-

Die Sahne in einen Topf geben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Schote zur Sahne geben. Nun schneidet Ihr mit einem Sparschäler 2 dünne Stücke der Orangenschale ab und gebt sie und den Zucker ebenfalls zur Sahne. In einen Suppenteller kaltes Wasser füllen und die Gelatineblätter einzeln rein legen. Jetzt lasst Ihr die Sahne langsam aufkochen, dabei ab und zu umrühren. Sobald sie einmal gekocht hat, den Herd ausschalten und alles unter mehrmaligem Umrühren 4-5 Minuten ziehen lassen. Diese Zeit ist wichtig: erstens gibt die Orangenschale ihr frisches Aroma ab, zweitens hat die Sahne dann die richtige Temperatur und ist nicht zu heiß für die Gelatine und drittens ist die Gelatine lange genug eingeweicht.



Jetzt die Gelatine leicht ausdrücken und zur Sahne geben, gut umrühren bis sie sich aufgelöst hat. Jetzt alles durch ein Sieb in eine Kanne (oder sonst ein Gefäß, das sich zum Ausgießen eignet) geben und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Abgedeckt kühl stellen und einige Stunden fest werden lassen. Einige Tipps findet Ihr weiter unten.

Für das Orangenkompott:

-
- **2 Orangen (eine davon habt Ihr ja noch von oben übrig)**
 - **2 EL braunen Zucker**
 - **Zimt nach Belieben**
-

Eine Orange auspressen. Die andere so schälen, dass die weiße Haut komplett entfernt ist. Dann in Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und so lange einköcheln lassen, bis die Konsistenz sirupartig ist. Mit Zimt abschmecken (ca. 1/4 Teelöffel, je nach Belieben). Auf der fest gewordenen Panna Cotta verteilen und die Orangenscheiben darauf geben.



Tipps:

- Anstelle der Orangenschale geht natürlich auch Zitrone (vor allem im Sommer in Kombination mit Erd- oder Himbeerspiegel eine tolle Variante).
- Die Orangenschale gebe ich lieber in zwei Scheiben zur Panna Cotta und nicht als abgeriebene Zesten, denn sonst hat man nachher so feine Stücke drin, die evtl. stören. Durch das Ziehen lassen ergibt sich aber trotzdem ein feines, frisches Aroma.
- Wer mag, kann anstelle der Orangenschale auch ein Stück Zimtstange mitkochen.
- Die Panna Cotta ist mit dieser Gelatinemenge sehr cremig und perfekt um sie aus dem Glas zu löffeln. Wer sie lieber stürzen will, kann auch 3,5 Blatt Gelatine nehmen (so hab ich es zum Beispiel im Rezept von Janina von Kleines Kulinarium gelesen). Die Blätter dazu einfach mit einer Schere durchschneiden. Allerdings kann es dann sein, dass die Vanillesamen im Glas bleiben, denn sie setzen sich unten ab... was eigentlich schade ist, denn das ist ja eine Besonderheit der Panna Cotta. Deshalb löffeln wir lieber aus dem Glas...

