

Panna cotta mit Rhabarber-Amaretto-Kompott

Zutaten

500ml Schlagsahne,
1 Vanilleschote oder 2 Messerspitzen Vanille,
74 g Zucker, 3 BL Weiße Gelatine,
400g Rhabarber,
200ml Apfel-Johannisbeersaft,
2 TL Vanillepuddingpulver,
2 EL Amaretto,
2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

Sahne, aufgeschnittene Vanilleschote (oder die Vanille) und 50g Zucker aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen. Schote entfernen, Sahne etwas abkühlen lassen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in die Sahne einrühren. Creme in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und mindestens 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rhabarber putzen, in Stücke schneiden, im heißen Saft mit dem restlichen Zucker dünsten und dann mit der Schaumkelle wieder herausheben. Puddingpulver und Likör glatt rühren. Den Rhabarbersaft damit kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Rhabarberstücke untermischen.

Die Creme aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit dem Kompott und den Pistazien anrichten.