

# Vanille-Pannacotta mit Traubenkompott – Zoe zeigt, wie's geht



**Pannacotta ist sozusagen die italienische Version unseres Schweizer Caramelhöpflis. Nicht nur die feine Textur dieses Desserts überzeugt, richtig präsentiert macht es auch optisch einiges her.**

Die Pannacotta hat ihren Ursprung im norditalienischen Piemont. Traditionell wird sie mit Coulis oder Caramelsauce serviert. Im heutigen Rezept bekommt unser Köpfchen aber einen etwas ausgefalleneren «Partner», nämlich ein Traubenkompott mit Mohn, wofür man auch kernlose Trauben verwenden kann. Diese Sorte ist übrigens keine neuzeitliche Züchtung; vielmehr handelt es sich dabei um eine tausend Jahre alte Art, welche durch natürliche Mutation entstanden ist.

Das Rezept ergibt – je nach Grösse der Förmchen – 4 bis 6 Köpfchen. Bei der Zubereitung ist zu beachten, dass die Pannacotta mindestens 4 Stunden kaltgestellt werden soll, damit sie schön fest wird und leicht aus der Form gelöst werden kann. En Guete!

## **Pannacotta**

- 5 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 1 Pack Agar-Agar (pflanzliches Geliermittel)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Vanilleschote

## **Kompott**

- 7 EL Wasser
- 3 EL Weisswein
- 1½ EL Zucker

- Abrieb einer halben Zitrone
- 1-2 EL Mohnsamen
- 1 Nelke
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 250 g Trauben, halbiert und entkernt oder kernlos
- Circa ½ EL Maizena

1. Rahm und Milch zusammen in eine Pfanne leeren, Agar-Agar in die kalte Flüssigkeit einrühren.
2. Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanillemark und -stängel zum Rahm geben, aufkochen und 2 bis 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Vanillestängel danach wieder entfernen, Pannacotta in Förmchen füllen und zugedeckt 4 bis 5 Stunden kühl stellen.
3. Für das Traubenkompott Wasser und Wein aufkochen, Zucker und restliche Zutaten ausser Maizena zugeben. Alles ein paar Minuten einkochen lassen und Nelke wieder entfernen. Trauben in die Pfanne geben und im Zuckersirup wenden. Maizena zugeben und Sirup eindicken lassen.
4. Pannacotta-Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, stürzen und mit dem Kompott servieren.

**Zubereitungsdauer: 15 bis 20 Minuten (ohne Kühlstellen)**