



Caramel Panna Cotta mit Haselnusskrokant und Erdbeersalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, fruchtig, einfach, gut vorzubereiten

Zutaten

- Für das Panna Cotta:
 - 400 ml Sahne
 - 3 Blatt Gelatine
 - 125 g Puderzucker
- Für den Haselnusskrokant:
 - 50g Haselnusskerne
 - 30-40 g Puderzucker
- Für den Erdbeersalat:
 - 250 g frische Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
 - Ev. etwas Grand Marnier oder Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Das Panna Cotta:

Schritt2

Zunächst die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Puderzucker goldgelb schmelzen, Topf zurückziehen und mit der Sahne aufgießen. Bei milder

Hitze 2 - 3 min. köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Schritt5

Die ausgedrückte Gelatine verrühren und in Förmchen, speziellen Gläsern, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt6

Der Erdbeersalat:

Schritt7

Die Erdbeeren waschen und von der Blüte befreien, vierteln.

Schritt8

Die weniger schönen Erdbeeren, etwas $\frac{1}{4}$ der gesamten Menge, mit etwas Zucker je nach Reifegrad pürieren.

Schritt9

Mit den vorbereiteten Erdbeeren mischen, anmachen und mit Orangenlikör abschmecken.

Schritt10

Der Haselnusskrokant

Schritt11

Den Puderzucker mit den Haselnüssen in einer Stielpfanne bei milder Hitze hellbraun schmelzen, rösten und auf Backtrennpapier leeren, erkalten lassen und grob hacken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Caramel Panna Cotta stürzen oder in speziellen Gläsern mit servieren .

Schritt14

Mit dem Erdbeersalat anrichten und mit dem Haselnusskrokant bestreuen

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** köstlich, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/caramel-panna-cotta-mit-haselnusskrokant-und-erdbeersalat/>