



# Gratinierte Kokos - Panna Cotta mit Ingwer auf Ananas Carpaccio

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Leicht, einfach, frisch, karibisch lecker

## Zutaten

- 400 ml ungesüßte Kokosmilch
- 4 cl Kokoslikör
- Saft von 2 Limetten
- Abrieb einer ½ Limette
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Becher Sahne
- 50 g Zucker
- 1 -2 El fein gehackten, kandierten Ingwer
- 3 Blatt Gelatine
- 4 Tl brauner Zucker
- 1 vollreife, geschälte, entkernte „Baby-Ananas“ in dünnen Scheiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kokos-Panna Cotta:

### Schritt2

Die Kokosmilch, das Vanillemark, den Ingwer, Sahne und Zucker erhitzen und ca. 15 min. leise köcheln, reduzieren lassen.

### Schritt3

Den Limettenabrieb und den Saft, sowie den Kokoslikör dazu geben. Die in kaltem Wasser

eingeweichte Gelatine, gut ausgedrückt, untermischen. In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen und wenigstens 3-4 Stunden kalt stellen. (Besser am Vortag erledigen)

#### **Schritt4**

Das Ananas Carpaccio:

#### **Schritt5**

Einen schönen, dekorativen Desserteller rund herum mit dünnen Ananasscheiben gleichmäßig auslegen. Nach eigenem Geschmack, mit etwas fein gehacktem Ingwer bestreuen und mit einigen Tropfen Rum beträufeln.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Das ganz kurz in heißes Wasser gehaltene Panna Cotta stürzen und

#### **Schritt8**

mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Haushalts - Bunsenbrenner gleichmäßig karamellisieren.

#### **Schritt9**

"Mittig anrichten" mit einem Minze Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** ananas, carpaccio, ingwer, karibisch, kokos, panna cotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-kokos-panna-cotta-mit-ingwer-auf-ananas-carpaccio/>