



Zitronengras - Panna Cotta mit Mango - Confit

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Cremig, fruchtig, köstlich, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für das Panna Cotta:
- 1 l Sahne
- 50 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- Mark 1 ½ Vanilleschote
- 100 g Zitronengras
- Abrieb 1 ungespritzten Zitrone
- Für das Mango - Confit.
- 1 vollreife, aber feste Mango
- 2 cl Orangenlikör
- Etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zitronengras waschen, recht klein schneiden und pressen, damit sich die ätherischen Öle lösen können.

Schritt2

Zur Sahne geben, ebenso den Zucker, den Zitronenabrieb und das Vanillemark.

Schritt3

Kurz aufkochen und ca. 1 Stunde „ausziehen“ lassen.

Schritt4

Danach durch ein Küchensieb passieren, wieder etwas erhitzen.

Schritt5

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, gut ausdrücken und unter die warme Sahne rühren, auflösen.

Schritt6

Nunmehr in Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen füllen, erkalten, stocken lassen.

Schritt7

Das Mango - Confit:

Schritt8

Die Mango schälen und in großen Stücken vom Kern schneiden. Etwas 1/3 des Fruchtfleisches mit dem Orangenlikör mixen, den Rest in 1 cm große Würfel schneiden und unter das Mango - Pürrée heben, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Zusammen mit / auf dem Zitronengras - Panna Cotta servieren, ev. mit einigen gerösteten, karamellisierten, gehackten Pistazien bestreut servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** cremig, fruchtig, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronengras-panna-cotta-mit-mango-confit/>