

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Pannacotta mit Grapefruit**

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Von einer halben Grapefruit die Schale abschälen und in eine Pfanne geben, danach den Saft dieser Grapefruit auspressen und beiseite stellen
- Vanilleschote aufschneiden, mit dem Messerrücken auskratzen und ebenfalls in die Pfanne geben
- Zucker sowie den Vollrahm in die Pfanne geben und aufkochen, ca. 3 Minuten einkochen lassen
- Unter die heisse Vollrahmmasse die Gelatine und Crème fraîche unterrühren
- Die Pannacotta-Masse durch ein Sieb in einen Messbecher passieren und auf 4 Förmchen gleichmässig verteilen
- Die Pannacotta im Kühlschrank 4 Stunden kühl-

Zutaten

4 dl	Vollrahm
80 g	Zucker
1	Vanilleschote
2 Blatt	Gelatine
200 g	Crème fraîche
3	Grapefruits
2 EL	Zucker
10 g	Ingwer
1	Sternanis
2	Nelken

stellen

- Den Grapefruitsaft mit 2 Esslöffel Zucker, Ingwer, Sternanis und Nelken in einer Pfanne erhitzen und ca. 5 Minuten zu einem Sirup einkochen
- 2 Grapefruits filetieren, mit dem Sirup übergießen und kurz marinieren lassen
- Grapefruitfilets mit etwas Sirup auf die Pannacotta geben