

REZEPT

SPEKULATIUS PANNA COTTA mit Granatapfelkompott & Mandelkrokant

Zubereitungszeit: **20 min.** Portionen: **für 4 Personen**

Zutaten

- 250 g Schlagsahne
 - 250 ml Milch
 - 100 g plus 1 EL Zucker
 - 1 Vanilleschote
 - 4 Blätter Gelatine
 - 1 EL Spekulatiusgewürz
 - 2 kleine Granatäpfel
 - 1 gestrichener EL Speisestärke
 - 100 g Mandeln gehackt
- AUßERDEM
- Backpapier
 - 4 kleine Gläser (à 150 ml)

Zubereitung

1. Am Vortag die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Die Sahne, die Milch und 50 g Zucker zusammen mit dem Spekulatiusgewürz, dem Vanillemark und der -schote aufkochen. Ca. 10 Minuten lang bei schwacher Hitze köcheln lassen. Das Ganze vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten lang auskühlen lassen. Nun die Vanilleschote wieder entfernen.
2. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Die Gläser / Förmchen kalt ausspülen und die Spekulatius-Sahne darin verteilen. Alles Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag 50 g Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die Mandeln kurz darin wenden und alles auf ein Backpapier geben. Dort auskühlen lassen. Vorsicht nicht Naschen - sehr heiß!
4. Für das Granatapfel-Kompott die Granatäpfel halbieren. 2 Hälften gut auspressen und die übrigen Hälften vorsichtig entkernen. Hierbei sollte man die Hälfte mit der Schnittfläche nach unten in seiner Hand halten und mit einem Holzlöffel auf die Schale einschlagen - am Besten über der Spüle mit einer Schüssel darin. Das baut nicht nur Stress ab, sondern lässt die Kerne auch ganz einfach aus der Frucht purzeln. Den Granatapfel-Saft zusammen mit 2 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren und zu dem kochenden Saft geben. Aufkochen lassen und unter Rühren 1-2 Minuten köcheln lassen. Die Granatapfelkerne dazugeben, vom Herd nehmen und das Kompott auskühlen lassen.
5. Die Panna Cotta aus dem Kühlschrank holen und mit einem Messer vorsichtig vom Glasrand lösen. Dann den Glasboden kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta auf einen kleinen Teller stürzen. Mit dem Granatapfel-Kompott und dem Mandelkrokant verzieren und anrichten.

