

Panna cotta

mit Kürbis-

Orangen-Kompott



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Panna cotta:

- 4 Blätter Gelatine
- 2 Vanilleschoten
- 300 ml Sahne
- 300 ml Sahnejoghurt
- 80 g Zucker

Für das Kürbis-Orangen-Kompott:

- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Fruchtorangen
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Speisestärke

Für die Dekoration:

- z. B. aufgesteckte Trolli Glotzer

ZUBEREITUNG:

1. Gelatine für 5 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen. Zucker hinzugeben und unter Rühren auflösen. Vanillemark einrühren. Gelatine ausdrücken, zur Sahne geben und unter Rühren auflösen. Joghurt hinzugeben und zu einer glatten Masse rühren. In eine Silikonform füllen und für mindestens 4 Stunden (ideal: über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.

2. Für das Kompott den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Orangen heiß abspülen, trocken tupfen und 2 TL Schale abreiben. Anschließend filetieren.

3. 200 ml Wasser mit Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb zum Kochen bringen. Kürbiswürfel hineingeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Hitze auf kleine Stufe reduzieren, die Orangenfilets hinzugeben und das Kompott weitere 5 Minuten ziehen lassen. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren und in das Kompott einrühren. Kurz aufkochen lassen, dann von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen.

4. Für die Dekoration den Trolli Glotzer auf Zahnstocher aufspießen. Die Panna cotta auf einen Dessertteller stürzen und mit dem Kompott sowie der Halloween-Süßwaren anrichten.