



Crema de grosella cocida y pistacho (Johannisbeer Pannacotta mit Pistaziensahne)

Zutaten

- 400 ml Schlagsahne
- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 2 EL Grappa
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 250 g rote Johannisbeeren
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Chili oder Pfeffer
- Joahnnisbeeren und Minze zum Dekorieren
- 75 g geröstete Pistazien + 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Johannisbeeren waschen, trocknen und von den Stielen befreien (4-6 schöne Traubenrispen zur Seite legen als Deko). Johannisbeeren mit Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb direkt in einen Kochtopf streichen.

Sahne, Zucker, Vanillezucker, Grappa und Chili zugeben. Vanilleschote aufschlitzen, Mark entnehmen und in die Sahne geben. Leere Schote ebenfalls dazugeben. Die Sahne-Johannisbeermischung gut rühren und einmal kurz aufkochen. Dann für 15 min auf kleiner Stufe köcheln lassen, ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

Gelatine für 5 min in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine ausdrücken und in die warme Sahnemischung geben, umrühren bis sie sich aufgelöst hat.

Nun die Crema de grosella cocida in 4-6 Gläser verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Pistazien von der Schale und den violetten Häutchen befreien. Im Mixer zu Mehl zerkleinern. Ca 1 EL Mehl zur Seite stellen (Deko).

200g Schlagsahne steif schlagen, Pistazien vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel geben und die Creme dekorieren.

Mit Minze, dem Rest der Pistazien und Johannisbeerrispen verschönern und servieren.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.