

PARMESAN-PANNA-COTTA MIT HONIGTRAUBEN

PANNA COTTA

55 g Parmesan, fein gerieben
120 ml Milch
130 g Sahne
1 Msp. Muskatnuss, gerieben

Pfeffer

Salz

$\frac{3}{4}$ TL Agar-Agar

etwas Blütenhonig zum
Beträufeln

TRAUBEN

200 g blaue Weintrauben, halbiert
1 EL Blütenhonig

1. Für die **PANNA COTTA** Parmesan mit Milch und Sahne vermischen und mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken, in einen kleinen Topf geben. **2.** Agar-Agar mit dem Schneebesen untermischen. Die Masse unter Rühren erhitzen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. **3.** Damit sich die Panna cotta leicht stürzen lässt, Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und abtrocknen. **4.** Panna-cotta-Masse in die Förmchen füllen, etwas abkühlen lassen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. **5. TRAUBEN** und Honig vermischen, etwas durchziehen lassen. **2.** Panna cotta portionsweise auf Teller stürzen und mit etwas Honig beträufeln, mit den Honigtrauben anrichten.



GELIERMITTEL MIT PFLANZENPOWER

Agar-Agar wird aus Rotalgen gewonnen und hat eine große Gelierkraft. Allerdings kann sich diese nur entfalten, wenn das in kalter Flüssigkeit aufgelöste Agar-Agar kurz geköchelt wird. Als Faustregel gilt: Um 500 ml Flüssigkeit zu gelieren, brauchen Sie 1 gehäuften TL Agar-Agar-Pulver (5 g). Achtung: Spinat, Schokolade, Rhabarber, Alkohol und Essig verhindern das Gelieren von Agar-Agar.