

Hier und heute



Buttermilch-Pannacotta mit selbstgemachter Blutorangenmarmelade

In der Blutorangensaison kocht Konditormeisterin Theresa Knipschild aus den Früchten Marmelade und verwendet sie dann für leckere Desserts. Wie zum Beispiel für diese erfrischende Buttermilch-Pannacotta.

Rezept

Buttermilch-Pannacotta mit selbstgemachter Blutorangenmarmelade

von Theresa Knipschild

Blutorangenmarmelade

für ca. 2-3 Gläser à 150-200 ml

Zutaten

- 600 ml frisch gepressten Blutorangensaft
- 300 g Gelierzucker 2:1
- Saft einer Zitrone
- 1 Bio-Orange

Zubereitung

Einmachgläser und Deckel in kochendem Wasser sterilisieren. Orange heiß abwaschen und drei Streifen der Schale mit einem Sparschäler abschälen. Saft und Gelierzucker mit Orangenschale nach Packungsanweisung unter ständigem Rühren kochen. Orangenschale wieder entfernen. Die Marmelade steril in Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Buttermilch-Pannacotta

für ca. 4 Portionen, je nach Gefäßgröße

Zutaten

- 4 Blätter Gelatine
- 200 ml Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- 300 ml Buttermilch
- Abrieb einer ¼ Bio-Orange
- 40 g Puderzucker

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne mit dem Vanillemark auf circa 40 Grad erwärmen. Die Sahne sollte nicht dampfen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit klümpchenfrei verrühren. Circa 15 Minuten im Kühlschrank leicht abkühlen lassen, damit das Vanillemark nicht nach unten sackt. Dann Buttermilch und restliche Sahne mit dem Puderzucker unterrühren. In Förmchen zum Stürzen oder in Gläser abfüllen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Ggf. zum Stürzen kurz unter heißem Wasser anwärmen. So lässt sich die Pannacotta leichter stürzen. Mit Blutorangenmarmelade servieren.