

# Rote-Bete-Panna Cotta mit Topping

## Zutaten | 4 Portionen

### Rote-Bete-Panna Cotta

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 3 Bl.  | Gelatine                        |
| 150 g  | gegarte, vakuumierte Rote Beete |
| 1      | frische Schalotte               |
| 1 EL   | Butter                          |
| 150 ml | fettarme Milch                  |
| 150 ml | Schlagsahne                     |
| 150 ml | Schmand                         |
| etwas  | Salz                            |
| etwas  | Pfeffer                         |

### Topping

|       |  |
|-------|--|
| 2 TL  | frischer Meerrettich (je nach Geschmack und Schärfe) |
| 1 EL  | Vollmilch-Joghurt                                    |
| 1 EL  | Schmand  |
| etwas | Zitronensaft-Konzentrat                              |
| etwas | Salz   |

Zubereitungszeit: 45 min.

Die Panna Cotta muss mind. 4 h, besser über Nacht, gekühlt ruhen.

## Zubereitung:

- Gelatineblätter einzeln in eine Schale mit kaltem Wasser geben und ca. 10 Minuten einweichen.
- Inzwischen die vorgegarte Rote Beete würfeln, Schalotte schälen und fein würfeln.
- Butter in einem Topf auslassen und die Schalotte dämpfen.
- Rote Beete und die Schalotte mit der Milch in einen Standmixer geben und pürieren.
- Anschließend die Schlagsahne erwärmen (nicht zu heiß werden lassen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Etwas von der pürierten Roten Beete zu der Sahne geben, um die Temperatur anzugleichen.
  
- Nun die Sahne-Gelatinemasse zu der pürierten Rote Beete geben, kurz durchmischen und durch ein feines Sieb gießen.
- Den Schmand hinzufügen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Rote Beete-Panna Cotta auf 4 kleine Gläschen verteilen, mind. 4 Std., besser noch über Nacht, fest werden lassen.

- Für das Topping den Meerrettich schälen, waschen und sehr fein reiben (oder Meerrettich aus dem Glas verwenden).
- Joghurt, Schmand, Zitronensaft, Salz und den Meerrettich in einer kleinen Schüssel verrühren abschmecken.
- Vor dem Servieren das Topping auf der Panna Cotta verteilen.

## Tipp:

Garnierung aus Rote Bete-Scheiben ausgestochene Motive oder Rote Bete-Julienne.

Passt geschmacklich sehr gut zu Forellenfilets.

Kann auch gestürzt auf einem Teller angeboten werden: vor dem Stürzen die Seiten der Panna Cotta im Glas mit einem spitzen Messer lösen, mit einem Teller das Glas zuhalten, ggf. etwas Auf- und Abschütteln und die Masse auf den Teller gleiten lassen.

Eignet sich gut als Amuse-Gueule, also als kleiner Appetithappen vor dem eigentlichen Menü.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 180 g

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett   | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 305 kcal | 27,9 g | 8,36 g        | 5,32 g | 131 mg  |