

# 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 durchmixen 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