

Panna Cotta mit GRAND NOIR, weißer Schokolade und Birne

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Panna Cotta

500 ml frische Sahne
125 g **GRAND NOIR**
85 g Kristallzucker
1 Zitrone (Abrieb + Saft)
6 Blatt Gelatine

Für die Birnen

1 -2 reife Birnen
1 Zitrone (Saft)
200 ml Wasser
50 g Zucker
1 -2 + 2 EL Essig (weiß)
Salbei und Rosmarin zum Garnieren



ZUBEREITUNG:

1. Für die Panna Cotta die Sahne mit 100 g **GRAND NOIR**, Zucker, Zitronenabrieb und Saft aufkochen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Wenn sich der Käse aufgelöst hat, die Masse gegebenenfalls kurz mixen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Nun die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen.



4. Zum Schluss die restlichen 25 g **GRAND NOIR** in kleine Stücke brechen oder schneiden und vorsichtig unter die Panna Cotta rühren. Anschließend in vier Schälchen abfüllen. Dabei darauf achten, dass sich die Käsetücke gut verteilen. Die Schälchen für mindestens zwei Stunden kühl stellen.
5. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und nochmals halbieren, so dass aus jeder Birne acht Spalten entstehen.
6. Zitronensaft, Wasser, Zucker und Essig in einem Topf erhitzen und die Birnen in dem Sud 5 bis 10 Minuten pochieren. Anschließend im Sud abkühlen lassen.
7. Für eine delikate Essigessenz eine Hälfte des Suds abschöpfen und mit weiteren 2 EL Essig in einem kleinen Topf reduzieren, bis die Flüssigkeit kleine Luftbläschen bildet.
8. Die Panna Cotta mit den Birnen auf einem Teller platzieren, mit den Kräutern und der Essigreduktion ausgarnieren und servieren.