

## Gewürz-Panna Cotta mit Zitrusfrüchten

12 Pers.

### 6 Spices Panna Cotta mit Zitrusfrüchten

1,5 l Sahne, 220 g Zucker, 10 Blatt Gelatine, 3 Orangen, 3 Zitronen, 1 Stange Zimt, 1 Sternanis, 6 Pimentkörner, 1 Kapsel Kardamon, 1 Vanilleschote

1. Orangen und Zitrone waschen und Zeiten ziehen
2. Vanilleschote der länge nach halbieren und auskratzen
3. Sahne in einem Topf aufkochen und die Zesten, Zimt, Kardamom, Piment, Sternanis, Vanillemark-und Schote und den Zucker hineingeben
4. Sahne nun aufkochen und 15 min leicht köcheln lassen
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
6. Gelatine nach ca. 10 min ausdrücken und mit in die eingekochte Sahne geben
7. In geeignete Gläser füllen und mindestens 3 Std. kalt stellen

### Zitrusfrucht-Confit für Panna Cotta

Die 3 Orangen und Zitronen von der Panna Cotta-Zubereitung, 300g Zucker, 2 Vanilleschoten, 500 ml Orangensaft

1. Orangen und Zitronen schälen und vorsichtig die Filets heraus schneiden
2. Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark heraus kratzen
3. Zucker vorsichtig in einem Topf karamellisieren bis er goldbraun ist
4. Mit Orangensaft aufgießen, Vanillemark-und Schoten hinzufügen
5. 30 min reduzieren bis eine sämige Sauce entstanden ist
6. abkühlen lassen und dann die Orangen und Zitronenfilets hinzufügen