

## Panna Cotta au René auf karamellisierten Orangen

### Rezept für 4 Personen:

500 g	Sahne
120 g	Zucker
2 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Vanilleschote
5 Stk.	Orangen (unbehandelt)
30 g	Gelatine

### **Zubereitung:**

Die Sahne aufkochen, Vanilleschote halbieren, auskratzen und zusammen mit dem Vanillemark zu der Sahne geben. Sternanis ebenfalls in die heiße Sahne geben. Von einer Orange die äußere Schicht der Schale fein abreiben (nur das Orange, das Weiße ist bitter) und zur Sahne geben.

Alles miteinander ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zu der warmen Sahne geben.

Einmal gut um rühren und nun die Sahne durch ein feines Sieb gießen. Kleine Schälchen mit der Panna Cotta füllen und am besten über Nacht kalt stellen. Es dauert ca. 10 Stunden bis die Gelatine bindet!

Die Orangen mit dem Messer von der Schale befreien, bis kein Weiß mehr zu sehen ist. In dünne Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, mit Küchentrepp die Oberfläche trocknen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner die Oberfläche karamellisieren.

Die erkaltete Panna Cotta kurz in warmes Wasser stellen, mit einem Messer vom Rand lösen und auf die Orangenscheiben stürzen.

Eventuell mit altem Balsamico Essig (in einem Eichenfass gereifter Balsamico, der dadurch an Säure verliert und an Geschmack und Zucker zunimmt) beträufeln und mit buntem Obst garnieren.