



Geschmorte Ananas mit Tahiti Vanille und Kokos- Zitronengras Panna Cotta

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Kokos-Zitronengras-Panna Cotta:

1 Zitronengrasstange,
3.5 Blatt Gelatine, 260 ml Sahne, 85 ml
Kokosmilch, 40 g Zucker, 1 Prise Salz,
Abgeriebenes einer 1/8 unbehandelten
Limone,
1 EL geröstete Kokos-flocken als Garnitur,
4 Timbaleförmchen a 70 ml

Zubereitung:

Die Zitronengrasstange etwas klopfen, der Länge nach aufschneiden und in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Gelatine in 200 ml kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne, Kokosmilch, Zitronengrasstücke, Zucker und Salz aufkochen lassen. Die Sahne mit den Zutaten vom Herd nehmen und 5 Minuten lang ziehen lassen. Danach die Kokos-Sahne Liaison abpassieren und nochmals erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine und abgeriebene Limonenschale zugeben und gut verrühren. Die Panna Cotta Masse abkühlen lassen, in kleine Förmchen abfüllen und im Kühlschrank abgedeckt mit Klarsichtfolie 5 Stunden lang kalt stellen, bis die Masse stockt. Auf Abruf die Panna Cotta kurz in heißes Wasser tauchen und vorsichtig auf die Teller stürzen. Die Panna Cotta mit gerösteten Kokosflocken bestreuen.

Geschmorte Ananas mit Tahiti-Vanille:

½ kleine Flugananas, 25 g Butter, 25 g
brauner Rohrzucker, 1/2 Tahiti-Vanillestan-
gen, 3 cl Rum,
75 ml Ananassaft

Ananas an beiden Enden gerade abschneiden, gleichmäßig schälen, „Augen“ entfernen, vierteln. und den harten Strunk entfernen. Zum Schmoren Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Ananasstücke nicht zu dicht nebeneinander einlegen und mit Zucker bestreuen. Alle Seiten ca. 5 - 6 Minuten langsam goldbraun braten bzw. karamellisieren. Die Vanillestangen der Länge nach halbieren und zu den Ananasstücken zugeben. Mit Rum begießen, flambieren und den Ananassaft hinzufügen. Noch 3 Minuten lang im Saft schmoren lassen und die Ananasstücke aus der Pfanne nehmen.

Den Sud fast sirupartig reduzieren lassen.



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Geschmorte Ananas mit Tahiti Vanille und Kokos- Zitronengras Panna Cotta

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

4 große Teller

Minzesträußchen in Eiswasser

Die Panna Cotta auf einer Platte anrichten. Die Ananasstücke in 10 mm dicke Scheiben schneiden und um die Panna Cotta anrichten. Die halbierten Vanillestangen auf die geschnittenen Ananas-scheiben setzen und mit dem nochmals erwärmten, sirupartigen Sud nappieren. Die Minzesträußchen aus dem Wasser nehmen und die Ananas garnieren..



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Eiswein

Nur Kanada kann den besten Dessertweinen Deutschlands - den köstlichen Eisweinen - Paroli bieten, da diese sehr begehrten Weine nur unter besonderen Bedingungen erzeugt werden können: nämlich bei Temperaturen unter -7°C . Die Trauben müssen dazu kerngesund sein, ohne Befall von Edelfäulnis. Erst wenn sie dann am Stock gefroren sind, werden sie gelesen - meistens erst im frühen Winter oder sogar nach Weihnachten. Oft müssen die Winzer sehr früh am Morgen lesen, da normalerweise nur um 4 oder 5 Uhr morgens die Temperatur so niedrig fällt. Freiwillige Helfer bei der Lese sind sehr gerne gesehen! Da das Wasser in den Trauben in der Presse als Eis zurück bleibt, werden Zucker und Geschmack im Saft auf natürliche Art konzentriert. So entstehen herrlich süße Weine, wie dieser Kendermanns Eiswein. Die vielfältige Aromatik des Weines unterstreicht Ananas und Kokos-Zitronengras, während die verschwenderische Süße des Eisweins in der leichten Süße der Panna Cotta ihren Partner findet. Die Kombination wirkt exotisch und belebend, dank der zitrusartigen Säure und der schönen Frucht des Eisweins.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE