



## **Panna cotta classica** **mit marinierten Balsamico-Erdbeeren und gerösteten Pistazien** Rezept von Stefania Lettini

### **Zutaten (für 8 Portionen)**

#### **Für die Panna cotta**

500 g frische Sahne  
6 Blätter Gelatine  
50 g Zucker

#### **Für die Balsamico-Erdbeeren**

500 g frische Erdbeeren  
50 g Zucker  
6 Blätter Gelatine  
30 ml Aceto Balsamico di Modena  
10 g Salzflocken

#### **Für das Topping**

50 g gehackte Pistazienkerne

### **Zubereitung**

Je sechs Blätter Gelatine in zwei unterschiedlich großen Schälchen in kaltem Wasser auflösen.

**Für die Balsamico-Erdbeeren** die frischen Erdbeeren in Stücke schneiden und auf zwei Schalen verteilen. In einem beschichteten kleinen Topf den Zucker im Balsamico auflösen und einmal aufkochen. Anschließend die Hälfte der kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugeben und vorsichtig unterheben. Den Topf vom Herd nehmen, die Meersalzflöcken unterheben, abschmecken und ggf. mit etwas Zucker oder Salzflöcken nachwürzen, da der Geschmack auch aufgrund der unterschiedlichen Balsamico-Arten variieren kann. Anschließend die andere Hälfte der kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugeben. Sechs Gelatineblätter vorsichtig ausdrücken, in den lauwarmen Erdbeeren auflösen und verrühren. Die Balsamico-Erdbeeren in eine Auflaufform geben und zwei Stunden lang kalt werden lassen.

**Für die Panna cotta** die Sahne und den Zucker vermischen und in einem Topf bei moderater Hitze aufkochen. Die Masse anschließend zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Sechs Gelatineblätter ausdrücken und mit einem Schneebesen in die abgekühlte Masse einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst haben. Die Panna cotta auf die Balsamico-Erdbeeren geben, sobald die Auflaufform eine feste Oberfläche aufweist und die Auflaufform anschließend für drei bis vier Stunden (aber am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Anrichten die fertige Masse mit einem warmen Messer vorsichtig vom Rand der Auflaufform lösen und auf einer Servierplatte stürzen.

**Für das Topping** die gehackten Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend auf die Panna-cotta-Terrine geben. Die Panna cotta mit dem warmen Messer in fingerbreite Scheiben schneiden und servieren.