

Rosmarin-Pannacotta mit gelber Tomatenmarmelade

für 4 Personen

Zutaten:

Tomatenmarmelade

350 g gelbe Kirschtomaten
50 g Gelierzucker 3:1
1 Zitrone

Rosmarin-Pannacotta

400 g Schlagsahne
4 Stängel Rosmarin
½ Zimtstange
2 Gewürznelken
30 g Zucker
1 Prise Salz
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Für die Tomatenmarmelade die Kirschtomaten waschen, die Haut leicht einritzen und in kochendem Wasser für etwa 10 Sekunden blanchieren. Die Tomaten mit der Schaumkelle abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten anschließend häuten, vierteln und mit dem Gelierzucker und dem Saft der Zitrone in einem Topf vermengen. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Pannacotta inzwischen die Sahne mit dem Rosmarin, Zimt, Nelken, Zucker und Salz in einem zweiten Topf aufkochen, 5 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend den Topf beiseitestellen und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Tomaten-Zucker-Mischung unter Rühren aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Die Tomatenmarmelade umfüllen und abgedeckt abkühlen lassen.

Die Rosmarinsahne noch einmal erwärmen, die gut ausgedrückt Gelatine darin auflösen und die Masse durch ein Sieb gießen. Die Pannacotta in vier Gläser (Füllmenge etwa 120 ml) gießen und im Kühlschrank abgedeckt kaltstellen. Mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Die Pannacotta nach Belieben im Glas servieren oder auf einem Teller stürzen. Zum Stürzen die Creme am Rand mit einem Messer lösen, die Gläser kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Die Tomatenmarmelade um oder auf die Creme verteilen und servieren.