Panna Cotta mit Mandarinen-Gin-Konfitüre

300—360 (chilling time included) Min

Zubereitung

1. Milch und Zimtstange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Mandarinen schälen und die Schale einer halben Mandarine in dünne Streifen schneiden. Die Trennhäutchen von den Mandarinenfilets entfernen und diese in Stücke schneiden. 50 ml Wasser, die Mandarinenstreifen und die Zimtstange in einen Topf geben und bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Mandarinenstücke, den Zitronensaft und den Zucker hinzufügen und die Mischung erneut zum Kochen bringen. Bei starker Hitze ohne Deckel etwa 10 Minuten lang kochen lassen, bis die Mischung zu gelieren beginnt. Den Gin hinzugießen, Kurkuma und Ingwer hinzufügen, eine weitere Minute kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Die Mischung in heiße Gläser füllen und diese 10 Minuten lang in einem kochenden Wasserbad sterilisieren.
4. Die Gelatineblätter 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Die Milch-Zimt-Mischung durchsieben.
5. Den Honig in einen Topf geben und 5 Minuten lang kochen lassen, bis er karamellisiert ist. Die aromatisierte Milch, die Schlagsahne und den Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzufügen und umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Masse auf die Förmchen verteilen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Eine mittelgroße Schüssel mit heißem Wasser füllen und jede Form kurz in das Wasser tauchen, dann sofort wieder herausnehmen. Den oberen Rand der Panna Cotta mit den Fingern vorsichtig von den Seiten der Form lösen und sie dann behutsam auf einen Teller oder in eine Servierschüssel stürzen. Mit der Mandarinenkonfitüre garnieren und servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Panna Cotta:

150 ml	Milch
1 Stange	Zimt ganz
30 g	Honig
250 ml	Schlagsahne
35 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für die Mandarinenkonfitüre:

700 g	Mandarinen
1 Stange	Zimt ganz
10 ml	Zitronensaft
180 g	Zucker
0.5 TL	Curcuma gemahlen
1 TL	Ingwer gemahlen
50 ml	Gin