

## Limetten-Zitronengras-Pannacotta mit Beeren

(Für 4 Personen)

### Pannacotta

4 dl Rahm (Vollrahm oder Halbrahm)  
1 Vanillestängel  
65 g Zucker  
6 Blatt Gelatine  
2 – 3 Stängel Zitronengras, gehackt  
4 EL Limettensaft

### Zubereitung

Vorbereitung: Vier kleine Gratinförmchen oder Schälchen (1 dl Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und bereitstellen. Vanillestängel längs halbieren und das Mark auskratzen. Gelatine im kalten Wasser quellen lassen. Zitronengras hacken. Limettenschale abreiben, halbieren und auspressen.

Rahm, Zucker, Vanillestängel, Vanillemark und gehacktes Zitronengras in eine Pfanne geben und zusammen aufkochen. Gelatine auspressen und begeben.

Dann die Creme durch ein feines Sieb passieren. Das Zitronengras ist nur Aromaspender und kann nicht gegessen werden. Abgeriebene Schale der Limette und Limettensaft unter die Masse mischen. In die bereitgestellten Förmchen giessen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Am besten am Vortag zubereiten.

### Erdbeersauce

120 g Erdbeeren  
2 EL Puderzucker  
1 EL Limettensaft

### Zubereitung:

Erdbeeren rüsten, waschen, halbieren und pürieren. Anschliessend durch ein Sieb passieren. Erst dann Zitronensaft und Puderzucker daruntermischen. Der Puderzucker bewirkt, dass die Masse glatt bleibt, und der Zitronensaft intensiviert den Geschmack der Erdbeeren.

### Beeren zum Garnieren

60 g Himbeeren  
80 g Brombeeren  
60 g Blaubeeren  
100 g Erdbeeren  
50 g Johannisbeeren  
Ein paar Pfefferminzblätter

### Anrichten:

Mit Erdbeersauce einen «Spiegel» auf einen Teller giessen. Das Förmchen nur kurz in heisses Wasser tauchen und die Pannacotta stürzen. Mit Beeren und Pfefferminzblatt garnieren.

\*\*\*