



KRÄUTER-FRISCHKÄSE-PANNA COTTA MIT PFIFFERLINGE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

130 g Frischkäse

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 cl Noilly Prat/Wermut trocken

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Bund Peterli, fein gehackt

FÜR DIE PFIFFERLINGE

200 g Pfifferlinge

40 g Rote Zwiebel(n), fein gewürfelt

40 ml Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 cl Weinbrand

30 ml Weisser Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

1. Für die Panna Cotta: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Zitronensaft, Noilly Prat und Gewürze dazumischen.
2. Ein Viertel der Creme mit Peterli vermengen, in Timbaleförmchen 1-2 cm füllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Restliche Creme in die Förmchen füllen und 2-4 Stunden kühlen.
4. Pfifferlinge in heissem Olivenöl kurz anbraten, würzen und mit Weinbrand ablöschen. Etwas auskühlen lassen und mit dem weissen Balsamico marinieren.
5. Panna Cotta aus den Förmchen auf die Teller stürzen und mit Pfifferlinge servieren.