

Hier und heute



Joghurt-Panna-Cotta mit Rhabarber- Erdbeerkompott

Fruchtig, cremig und köstlich – mit seinem Frühlingsdessert kombiniert Konditormeister Matthias Ludwigs Joghurt, Rhabarber und Erdbeeren perfekt.

Joghurt-Panna-Cotta mit Rhabarber- Erdbeerkompott

von Matthias Ludwigs - für circa 4 Portionen

Zutaten Panna Cotta

- 250 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g griechischer Joghurt (10 %)

Zubereitung

Gelatine einweichen und ausdrücken. Sahne, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen und vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, in die Vanillesahne einrühren und etwas (fingerwarm) abkühlen lassen.

Joghurt unterrühren, Gläser schräg stellen und die Panna Cotta einfüllen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Zutaten Rhabarber-Erdbeerkompott

- 200 g Rhabarber, geschält und in Stücken
- 200 g Erdbeeren, geputzt
- 80–100 g Zucker (nach Geschmack)
- optional: etwas ausgekrazte Vanille aus der Schote

Zubereitung

Rhabarber mit Zucker vermischen und 30 Minuten stehen lassen. Rhabarber mit dem entzogenen Wasser weich köcheln, leicht abkühlen lassen und dann die Erdbeeren unterrühren.

Alles komplett abkühlen lassen und in die Gläser mit der fest gewordenen Panna Cotta geben.

Tipp: Streusel oder zerbröselte Löffelbiskuits vor dem Servieren auf die Oberfläche geben – für einen leichten Crunch.