

REZEPT EINS:

Pochiertes Jakobsmuschel panna cotta mit warmen Paprika-Gelee

ZUTATEN:

600 g Peperonata inkl Saft
5 g Agar Agar (Texturas)
5 Blatt Gelantine
100 g Jakobsmuscheln
75 g Sahne
1/4 Vanille Schote
1/4 Zeste von Zitrone
Salz

ZUBEREITUNG:

Warmes Paprika Gelee rot

600 gr. Peperonata inkl. Saft mit 5 gr. Agar Agar (Texturas) in Thermomix geben, bei 100 Grad auf Stufe 6 ca. 10 Minuten kochen und pürieren, mit etwas Salz vermengt hinzugeben und dann in eine Schüssel geben.
5 Blatt Gelantine einweichen und unterrühren,
1/4 Gastronorm Blech mit Folie auskleiden und einfüllen, glattstreichen, erkalten und anschließend auf Teller portionieren.

ZUBEREITUNG:

Jakobsmuschel Panna Cotta

Die Jakobsmuscheln ausbrechen, säubern, das Muskelfleisch putzen und klein schneiden und 10 sec. Auf Stufe 10 mixen. Mit einem Gummispachtel alles im Mixbecher zusammenschaben. Dann Sahne, Vanille, Zitronenzeste und Salz zugeben, weitere 10 sec. Auf Stufe 10 mixen, nochmals zusammenschaben und nochmals 10 sec. Auf Stufe 10 mixen. Die Masse in gebutterte Timbal-Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für 15 Minuten im Varoma-Aufsatz dämpfen.

Das portionierte Paprika Gelee auf ca. 60 Grad erhitzen (behält dabei die Form) und dann das Jakobsmuschel Panna Cotta draufstürzen und servieren.

Eignet sich perfekt als Ergänzung zu gebratenen Fisch- und Muschelgerichten (oder Krustentieren)