

Orangen-Panna Cotta mit Mionetto Aperitivo Alkoholfrei



Zutaten für 4 Personen

12 Blatt Gelatine

24 Bio-Orangen

1200 g Schlagsahne

400 g Zucker

800 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei

8 Kardamomkapseln

8 Sternanis

4 TL Speisestärke

400 Cranberries

4 EL gehackte Pitazien

Anleitung

Ein besonderes Dessert gehört zu jedem gelungenen Festessen ? und dieses Orangen-Panna Cotta mit Mionetto Aperitivo Alkoholfrei sorgt für den perfekten Abschluss. Die cremige Konsistenz trifft auf fruchtige Orangen und eine leichte Bitterkeit, die durch den alkoholfreien Aperitivo noch verstärkt wird. Abgerundet mit einem fruchtigen Cranberry-Kompott und gehackten Pistazien ist dieses Dessert der ideale Höhepunkt eines festlichen Menüs. So geht's:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Orange heiß waschen, Zeste fein abziehen, Frucht halbieren und Saft auspressen. 75 ml Saft abmessen. Rest Saft beiseitestellen. Sahne, 50 g Zucker und Orangenzesten aufkochen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
2. Gelatine ausdrücken und in den Sahne-Mix geben, verrühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Abgemessenen Orangensaft und 75 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei zugeben, verrühren. In 4 Gläser (à ca. 300 ml) füllen, ca. 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
3. 4 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft aus den Trennhäuten drücken. Übrige Orange halbieren, den Saft auspressen, mit Rest Saft und dem Saft aus den Trennhäuten mischen. Dann 150 ml und 50 ml Saft getrennt abmessen.
4. Restlichen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten karamellisieren, dabei erst Rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Mit 150 ml Orangensaft und 100 ml Mionetto Aperitivo Alkoholfrei ablöschen. Kardamom und Sternanis zugeben, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln.
5. Speisestärke mit 50 ml Orangensaft glattrühren, zur Saft-Mischung geben und erneut aufkochen. Cranberrys zugeben und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Orangenfilets zugeben, vorsichtig unterrühren und abkühlen lassen.
6. Abgekühltes Kompott auf Panna Cotta anrichten und mit Pistazien verziert servieren. Übrigen Kompott dazu reichen.

Tipp: Zur Blutorangen-Saison lässt sich das Dessert auch toll mit dieser Frucht-Variante umsetzen und verleiht ihm eine überraschende Note. Das Orangen-Panna Cotta mit Mionetto Aperitivo Alkoholfrei ist das ideale Dessert für ein festliches Weihnachtsmenü. Die Kombination aus fruchtig, bitter und cremig macht es zu einem wahren Genuss ? ganz ohne Alkohol! Cin Cin!