



## Basilikum-Panna cotta

Man nehme für 6 Portionen:

250 ml Sahne  
100 ml Milch  
Salz  
1 ½ Blatt weiße Gelatine  
1 Topf Basilikum  
3-4 kleine Strauchtomaten  
1 kleine Schalotte  
3 TL Pinienkerne  
etwas Olivenöl  
etwas Balsamico  
schwarzer Pfeffer

Alle Basilikumblätter von den Stielen zupfen, evtl. zerkleinern  
Tomaten häuten, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln  
Schalotte pellen und sehr fein würfeln  
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten  
Die Hälfte der Sahne steif schlagen  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Die Basilikumblätter mit etwas Milch in ein Rührgefäß geben und sehr fein pürieren. Restliche Milch und die noch flüssige Sahne zugeben und kurz aufkochen. Die Masse durch ein sehr feines Sieb gießen. Gelatine ausdrücken, zugeben und rühren, bis sie ganz aufgelöst ist. In einem kalten Wasserbad abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die geschlagene Sahne unterheben und noch einmal mit Salz abschmecken. In Portionsgläser füllen und mehrere Stunden kaltstellen. Einige Schalottenwürfel und die Tomatenwürfel vermengen, wenig Olivenöl und Balsamico zugeben, mit wenig Salz und etwas schwarzem Pfeffer abschmecken. Tomatenwürfel kurz vor dem Servieren auf die Gläser verteilen und mit Pinienkernen bestreuen.

Dazu Baguette oder Ciabatta und z. B. einen Grauburgunder oder einen guten Pinot grigio.