

SAVORA PANNA COTTA / PICCALILLY / CURRY-GARNELENCRACKER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Madras 450g

ZUTATEN

20 

- Für die Panna Cotta
- 1 l Sahne
- 6 Gelatineblätter
- 40 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 50 g Savora Senf
- 8 g Instand Gemüsebrühe
- 1 Schalotte
- Senfkresse
- Für die Piccadilly Gelatine
- 500 g Piccalilly
- 40 g Gelcrema
- Für die Garnelencracker
- 75 g Tapioka-Perlen
- 0,4 l Gemüsebrühe
- 100 g Bresc Madras

ZUBEREITUNG

Madras mit der Brühe vermischen und die Perlen 20 Minuten kochen lassen. Tapioka auf einer Platte ausstreichen. Hinweis: Nicht zu dünn, sonst entstehen Löcher und es ist nicht gut zu frittieren. Im Ofen bei 60 Grad trocknen, bis die Platten knusprig werden.

Die Stücke zerbrechen und bei 180 Grad frittieren.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne erhitzen, Gemüsebrühe, Senf- und Ingwerpüree hinzugeben und nach Belieben würzen. Die Gelatine auskneifen und in der warmen Masse auflösen. Abkühlen lassen, die Förmchen füllen und mindestens 6 Stunden kalt stellen. Das Piccalilly leicht erwärmen und die Gelcrema untermischen, kurz erhitzen und im Thermoblender pürieren. Die Schalotten schalen und in dünne Ringe schneiden.

Die Gelatine auf die Panna Cotta spritzen und mit den Garnelencrackern, Zwiebelringen und Senfkresse garnieren.