

## Desserts mit Mineralwasser: Genuss auf leichte Art

### Spekulatius-Panna-Cotta mit Glühwein-Granité auf Gewürz- Mandarinen

(Zubereitungszeit: 80 Minuten, 24 Stunden Ruhezeit für das Vanilleeis, 180 Minuten Ruhezeit für die Spekulatius-Panna-Cotta)

#### Rezept für 6 Portionen

##### Spekulatius-Panna-Cotta

- 600 ml Sahne
- 150 ml natürliches Mineralwasser, still
- Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 3 g Spekulatiusgewürz
- 240 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- Prise Salz



##### Glühwein-Granité

- 350 ml Rotwein
- 250 ml Kirschsaff
- 200 ml natürliches Mineralwasser, still
- 130 g Zucker
- 2,5 Blatt Gelatine
- Schale von einer unbehandelten Orange
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- 3 Sternanis

- 2 Lorbeerblätter
- 1/4 ausgekratzte Vanillestange
- 5 Pimentkörner
- 10 ml Rum

### **Gewürz-Mandarinen**

- 4 Mandarinen
- 100 ml Orangensaft
- 400 ml natürliches Mineralwasser, still
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 ausgekratzte Vanillestange
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Blatt Lorbeer
- 3 Pimentkörner

### **Zubereitung**

Die Sahne mit Mineralwasser, Spekulatiusgewürz, Salz, Orangenabrieb und Zucker aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Den Panna-Cotta-Fond passieren und in gewünschte Gläser füllen. Diese dann für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Für die Glühwein-Granité die Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Währenddessen die restlichen Zutaten aufkochen und für 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und in den heißen Fond geben. Diesen dann eine halbe Stunde ziehen lassen, durch ein Sieb passieren, in eine Schüssel

geben und einfrieren. Wenn die Flüssigkeit durchgefroren ist, diese mit einer Gabel abschaben und sofort wieder einfrieren.

Die Mandarinen mit einem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Den Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit den restlichen Zutaten ablöschen. Den Fond kurz aufkochen und warm über die Mandarinen geben.

**Der Tipp von den Experten:** „Mineralwasser ersetzt bei der Panna Cotta einen Teil der Sahne. Dies reduziert den Fettgehalt und die Creme erhält eine besondere Leichtigkeit. Den Mandarinenfilets verleiht Mineralwasser ein natürlich frisches Aroma. Beim Granité sorgt natürliches Mineralwasser für die Granité-typische Konsistenz (Grané ist abgeschabtes Eis).“