

## Panna Cotta mit Vin Cuit und Aprikosen-Chutney

### Zutaten

Für 4 Personen

#### Panna Cotta

5 dl	Rahm
4 EL	Vin Cuit*, ca. 60 g
3 EL	Zucker
3	Blatt Gelatine*, in kaltem Wasser eingeweicht

#### Chutney

4–6	Aprikosen**
3 EL	Rohrzucker
1 dl	Condimento Balsamico bianco
1	nussgrosses Stück Ingwer*, geschält, gerieben
1 Stück	Sternanis*
1	Kardamomkapsel*, gequetscht
wenig	Vin Cuit* und Puderzucker* für die Dekoration



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: 4–6 Std.

### Energiewert/Person

ca. 2536 kJ/606 kcal

#### Mein Einkauf

- 5 dl Rahm
- Vin Cuit\*, ca. 90 g
- 4–6 Aprikosen\*\*
- Rohrzucker
- 1 dl Condimento Balsamico bianco
- 1 nussgrosses Stück Ingwer\*
- 1 Stück Sternanis\*
- 1 Kardamomkapsel\*

#### Im Vorrat

- Zucker
- Gelatine\*
- Puderzucker\*

\* Nicht im Bio-Angebot bei Coop erhältlich.

\*\* Nur saisonal bei Coop erhältlich.

### Zubereitung

**Panna Cotta:** Rahm mit Vin Cuit und Zucker aufkochen. Gelatine gut auspressen, im heissen Rahm auflösen. In 4 kalt ausgespülte Soufflécöffmchen à je ca. 1,5 dl Inhalt giessen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 4–6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Rand lösen und Panna Cotta auf Teller stürzen.

**Chutney:** Aprikosen halbieren, entsteinen, klein würfeln. Rohrzucker in einer weiten Pfanne leicht caramolisieren, mit Condimento balsamico ablöschen. Ingwer, Sternanis und Kardamom beifügen. Köcheln, bis der Caramel gelöst ist. Dann Aprikosen beifügen, kurz köcheln, bis sie Saft ziehen, auskühlen lassen. 2–3 EL Chutney über die Panna Cotta verteilen, mit Vin Cuit oder Bio-Birnel und Puderzucker garnieren.

**Tipp:** \*Vin Cuit ist dick eingekochter Traubenmost, mit honigähnlicher Konsistenz. In der Westschweiz heisst die Spezialität aus eingekochtem Apfel-Birnenmost auch Vin Cuit oder Raisinée. Die zähflüssige Masse ist dunkelbraun, mit feiner Säure und konzentriertem Aroma. Ersatzweise Birnel (Birrendicksaft) verwenden.