

Wein-Tipp



Moscato d'Asti DOCG

Piazza

Herkunft:

Italien

Region:

Piemont

Rebsorte:

Moscato

Charakter:

Ein süsser, feinerlender und sehr erfrischender Schaumwein mit wenig Alkohol und schönen Traubensaftaromen. Im Gaumen fruchtig-süss und mild. Ein angenehmer Wein für alle Gelegenheiten. Kühl geniessen!

Passt zum Panna cotta mit Apfelragout sowie zu anderen Fruchtdesserts.



Tamara Mederle, Marketing-Spezialistin

Seit ich dieses Dessert zum ersten Mal für meinen Mann zubereitet habe, weiss ich, dass Liebe durch den Magen geht.

Panna cotta mit Apfelragout

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

Panna cotta

4 dl Rahm

2 Esslöffel Zucker

3 Stängel Zitronengras, gehackt

2 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Rahm mit dem Zucker und den Zitronengrasstängeln aufkochen, auf ca. 4 dl einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine sofort unter die heisse Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, etwas abkühlen, in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Apfelragout

1 Esslöffel Butter

2 rotschalige Äpfel, 4 ca. 2 mm dicke Scheiben von der Apfelmittle beiseite gestellt, Rest in Würfel

1 dl weisser Portwein oder Süssmost

3 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Zucker

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Apfelwürfel kurz andämpfen. Portwein dazugliessen, ca. 4 Min. köcheln, auskühlen, auf das Panna cotta verteilen.

2. Apfelscheiben im Zitronensaft, dann im Zucker wenden. Pfanne warm werden lassen, Apfelscheiben bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1½ Min. caramolisieren. Panna cotta damit garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Panna cotta ohne Apfelragout 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 33 g Fett, 3 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 1988 kJ (475 kcal)



Tipp: Das Panna cotta lässt sich auch mit Agar-Agar zubereiten: Rahm mit Zucker und Zitronengras einköcheln, auskühlen. ½ TL Agar-Agar mit den restlichen Zutaten unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 30 Min. stehen lassen. Rahm absieben, in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Agar-Agar von MORGA ist ein rein pflanzliches Geliermittel und ist in Coop Verkaufsstellen erhältlich oder über www.morga.ch.

Die empfohlenen Weine sind in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch erhältlich.