

PANNA COTTA KNOBLAUCH MIT SCHWARZEM PUFFKNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

Für die Panna Cotta

- 10 dl Sahne
- 3 dl Milch
- 25 g Bresc Beamster Knoblauchpüree
- 15 g Salz
- 30 g Sushi-Essig
- 25 g Sojasauce
- 40 g Mirin
- 10 Gelatineblätter

Für die schwarze gepuffte Knoblauch-Creme

- 875 g Solo Knoblauchzwiebeln
- 375 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 65 g Reissessig
- 250 g weiches Olivenöl
- 15 g Gelcrema kalt von Sosa
- 3 g Xantana
- 50 g Mirin
- 25 g Sojasauce

ZUBEREITUNG

Für die Panna Cotta die Sahne und die Milch mit dem Knoblauchpüree, Salz, Sushi-Essig, Sojasauce und Mirin kochen. Die eingeweichte Gelatine auflösen, in kugelförmige Formen spritzen, steif werden lassen. Aus der Form holen. Für die Sahne den Solo Knoblauch horizontal halbieren. Ein Blech leicht mit Öl einreiben und mit Salz bestreuen. Den Knoblauch mit der geschnittenen Seite darauf legen. Den Knoblauch im Ofen bei 150 Grad Celsius etwa fünfzehn Minuten lang garen. Den Knoblauch schalen und im Mixer mit dem schwarzen Knoblauchpüree, Mirin, Sojasauce, Reissessig und Olivenöl zu einer glatten Masse verrühren. Um der Creme Festigkeit zu geben und Gerinnen zu vermeiden, die Masse mit Gelcrema und Xantana binden. Die Creme durch ein feines Sieb reiben, sodass eine schöne, glatte Oberfläche entsteht. Eventuell abschmecken. Serviertipp: Die Creme auf die Panna Cotta oder Tupfer auf den Teller spritzen.