

## Rhabarber- Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Für 4 Personen

### Panna Cotta

200 g	Rhabarber	waschen, schälen und in Stücke schneiden, in eine Pfanne geben
50 g	Zucker	beigeben
1 Stange	Vanille	auskratzen, beigeben
5 dl	Rahm	dazu giessen
1/2	Zitrone	abreiben, beigeben, weichkochen und mixen
5 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heissen Rahm-Rhabarbergemisch auflösen zur Zimmertemperatur rühren

4 Gläser nach Wunsch mit marinierten Erdbeeren 1/3 füllen, dann die Panna- Cotta-Masse einfüllen bis 2cm unter den Rand, kaltstellen

wenn die Masse fest ist, mit der Sauce und den übrigen Erdbeeren garnieren

4 Zweige	frische Minze	garnieren
	Puderezucker	das Dessert leicht bestäuben

### Erdbeeren

350 g	Erdbeeren	waschen, rüsten, in Würfel schneiden
1 EL	Staubzucker	darüber streuen
1/2 EL	Orangenlikör	dazu giessen

### Erdbeersauce

100 g	Erdbeeren	waschen, rüsten, in Mixbecher geben
1 1/2 EL	Zucker	beifügen
2 EL	Zitronensaft	beifügen, alles zusammen fein pürieren und in eine Spritzflasche abfüllen