

Kaviar Panna cotta

Ideal als beleiter zu einem Fischgang oder als Vorspeise mit getoastetem Brot.

Für 4 Personen

- 50g Oona Kaviar N°103 - traditionnel
- 1/2l flüssiger Rahm
- 3 Blatt Gelatine
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer
- 4 kleine Formen

Zubereitung

Die Gelatine 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Rahm aufkochen und die weiche Gelatine hineingeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Förmchen füllen und 4 Stunden in das Tiefkühlfach oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Förmchen für einige Minuten in lauwarmes Wasser tauchen und die Panna cotta aus den Formen lösen. Die Panna cotta auf Teller geben und mit Kaviar anrichten.

