

## Basilikum Pannacotta auf frischen Salat mit Orangen Walnuss Dressing

**Zeit:** 1 Stunde + Kühlzeit

**Zutaten:** 4 Portionen (im Menü reicht es für 5 Personen)

### für die Pannacotta

- 200ml Sahne
- 150g Ziegenfrischkäse
- 2 Blatt Gelatine weiß
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- Abrieb einer ½ Biozitrone
- Salz
- Pfeffer

### für das Dressing

- 1 Orangen
- 20 g brauner Zucker
- 15 ml Obstessig
- 40 g Walnüsse
- Salz, Pfeffer
- 2 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 4 Hände Salatmix

### Dekoration

- 50g geriebener Parmesan



## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne ca. 5 Minuten kochen lassen. Gelatine darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Ziegenkäse und Basilikum in die Sahne geben und pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. 4 kleine Tassen oder Souffléförmchen kalt ausspülen, Pannacotta-Masse einfüllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Orangen filetieren und Orangensaft dabei auffangen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker zu den Walnüssen geben und karamellisieren. Mit Obstessig und Orangensaft ablöschen. Etwas köcheln lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nuss-Mischung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Anschließend Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat kurz waschen, trockenschleudern und mit den Orangenfilets vermischen. Sind die Filets sehr groß noch einmal durchschneiden. Kurz vor dem Anrichten mit Dressing vermischen.

Backofen auf 180°C Oberhitze vorheizen. Den geriebenen Parmesan mit einem Teelöffel als kleine Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Im Ofen backen bis der Parmesan geschmolzen ist.

Anrichten: Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Rand lösen. Pannacotta an die Seite des Tellers stürzen. Den Salat davor anrichten und in die Pannacotta die Parmesan chips stecken.