

# Kokos-Panna cotta mit Ananas-Chutney

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/03/09/kokos-panna-cotta-mit-ananas-chutney/](https://happy-mahlzeit.com/2020/03/09/kokos-panna-cotta-mit-ananas-chutney/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Panna cotta:

- 125ml Kokosmilch
- 120g weiße Schokolade
- 200g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Blatt Gelatine
- 50g Kokosnuss-Chips

### Für das Ananas-Chutney:

- 1 Ananas
- 100ml weißer Portwein
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Sternanis
- 15g Ingwer
- 50g Gelierzucker 1:1

## Zubereitung:

Für die Panna cotta die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Kokosmilch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit der Vanilleschote in die Milch geben und aufkochen. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Gelatine gut ausgedrückt unter Rühren in der Kokosmilch auflösen.

Die Schokolade klein hacken, in die heiße Kokosmilch geben und schmelzen lassen. Zitronenschale dazugeben und die Sahne nach und nach unterrühren. Die Panna cotta in Schälchen oder Gläser füllen und kühl stellen.

Die Ananas schälen, vierteln, den harten Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Portwein mit Zitronensaft, Sternanis, Ingwer und Gelierzucker aufkochen. Die Ananas dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Das Chutney in eine Schale füllen und kühl stellen.

Die Kokosnuss-Chips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, über die Panna cotta streuen und mit dem Ananas-Chutney servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015