



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | August 2010

Gebrannte Rosmarin-Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Von Jochen Strehler, Cateringkultur GmbH, Kiel



Zubereitungszeit

Eine halbe Stunde (plus Abkühlzeit von 3 h)

Zutaten für 6 Personen

3/4 Liter gute Sahne
4 Blatt Gelatine
1 dicker Zweig Rosmarin
1 Vanilleschote, 1 Zitrone
4 EL weißer Zucker und etwas
Rohrzucker zum „Brennen“.
Sommerbeeren der Saison

1_ Zubereitung

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne mit der hauchdünn abgeriebenen Schale der Zitrone, dem Rosmarin, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker zum Kochen bringen.

Ca 20 Minuten zart köcheln lassen, dabei um ca ein Viertel reduzieren lassen.

...weiter auf der nächsten Seite

Weinempfehlung

Hier empfehle ich ein schönes Glas Champagner!

Tipp!

Das PannaCotta-Grundrezept ist höchst flexibel einsetzbar. Statt Rosmarin ein anderes Kraut, oder nur viel Vanille, Orange, Honig etc.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zur heißen Sahne geben.

Rosmarin heraus fischen und Grundmasse evtl noch mit etwas Zucker oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Eiswasser kalt rühren. Bevor es zu stocken beginnt, in Portionsgläser (Weckgläser) oder kleine Portionsauflaufschalen abfüllen. 2-3 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit einem kleinen Gasbrenner kurz karamelisieren. (Notfalls kann man die Förmchen auch unter die rot glühenden Heizspiralen des Backofen-Grills schieben.

2_Anrichten & garnieren:

In jede PannaCotta ein kleines Rosmarin-Zweiglein stecken.

Das Glas auf einen großen Teller stellen, daneben frische Beeren anrichten, eventuell auch etwas frisches Beerensorbet, ein kleiner Muffin und ein Löffel Grütze.

Viel Spaß und Guten Appetit.