

Rosmarin Pannacotta

4 - Personen

Zutaten:

- 1 - Zitrone
- 6 - Zweige Rosmarin
- 60 - gr Zucker
- 3 - Blatt Gelatine
- 2 - dl Milch
- 2 - Becher Crème Fraîche (je 180-gr)

Sauce :

- 1 - dl Holunderblütensirup
- 20 - gr Zucker



Zubereitung:

Die Zitronenschale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft auspressen und ebenfalls beiseite stellen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne leicht erwärmen, Rosmarin und Zucker darin etwa 2-Minuten andünsten. Wichtig: Der Zucker soll leicht zu schwitzen beginnen, jedoch nicht schmelzen oder caramolisieren.

Die Milch und die beiseite gestellte Zitronenschale beifügen.

Aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen und alles 30-Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Rosmarinnadeln nochmals aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Die Crème Fraîche beifügen und alles glattrühren.

Die Masse in 4-Portionenförmchen oder Tassen füllen, Die Pannacotta mindestens 6-Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Sauce in einer Pfanne Sirup, Zucker sowie beiseite gestellten Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auf 1-dl einkochen lassen.

Tipp: Man kann die abgezupften Rosmarinnadeln mit wenig Eiweiss bestreichen und in Zucker wenden. (Deko und Verfeinerung.)