

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Rosmarin-Galgant-Panna Cotta mit Himbeer-Thymian-Salat

für 4 Personen:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
75 g	Zucker
2 Msp.	Galgantpaste oder -pulver
1 Zweig	Rosmarin
½ TL	Kornblüten
4 Blatt	Gelatine
150 g	Himbeeren
2 Zweige	Zitronenthymian
20 ml	Läuterzucker
½	Zitrone: Saft und Schale davon

Die Milch zusammen mit Sahne, Zucker, Rosmarin, Galgant und den Kornblüten sehr langsam aufkochen, damit sich die ätherischen Öle aus den Kräutern lösen können. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die noch heiße Milch geben. In Gläser abfüllen und kalt stellen. Aus dem Läuterzucker zusammen mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale ein Dressing herstellen. Die Himbeeren wenn nötig säubern, den Zitronenthymian abzupfen und beides kurz vor dem Anrichten vorsichtig mit dem Dressing mischen.

Rezept von Maik Rießland, Restaurant Services, Erlangen