

Rosmarin-Buttermilch Panna cotta mit Rhabarber

Zutaten (4 Personen)



300 ml Sahne
4 EL Zucker
1 TL Rosmarin
2 Blatt Gelatine
100 ml Buttermilch

150 ml Weißwein
50 ml Zitronensaft
1 TL Vanillezucker
4 Stangen Rhabarber

Zubereitung:

300 ml Sahne mit ca. 2 EL Zucker aufkochen, 1 TL fein gehackten Rosmarin dazugeben, weg vom Herd und 3-4 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit 2 Blatt Gelatine (bzw. Packungsanweisung beachten bezüglich benötigter Menge) in eiskaltem Wasser einweichen und in die Sahne geben. In ein frisches Gefäß abseihen, etwas abkühlen lassen, dann 100 ml Buttermilch einrühren. In 4 Gläschen oder Darioformen (diese dann in heißes Wasser tauchen und stürzen) füllen und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Rhabarber einen Sud herstellen aus 150 ml Weißwein, 300 ml Wasser, 50 ml Zitronensaft, 1 TL Vanillezucker, 2 EL Zucker. Alles aufkochen. Die Schalen von 4 größeren Stangen Rhabarber abziehen, in den Sud geben und 10 Minuten sanft mitköcheln lassen. Dann abseihen. Den Rhabarber in den abgeseihten Sud geben und am Herd schwach wallend solange ziehen lassen, bis der Rhabarber weich ist aber nicht zerfällt. In ein Plastikgefäß füllen und abkühlen lassen.

Mizzigreen
Biohof Wegwarte
#zäm

Es schmeckt einfach besser

#zäm

www.zäm.at