Rezept

Holunderblüten-Panna-Cotta

Ein Rezept von Holunderblüten-Panna-Cotta, am 16.04.2024

Zutaten

5-6	Holunderblütendolden
500 g	Sahne
4 Blatt	weiße Gelatine
1	Bio-Zitrone
50 g	Zucker
2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Holunderblüten gut säubern: eventuell kleine Insekten ablesen, vertrocknete Blüten und die langen Stiele abknipsen. Idealerweise die Blüten nicht waschen (deshalb möglichst auch nicht in Straßennähe pflücken), höchstens kurz in kaltem Wasser schwenken, dann trocken schütteln. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, 3 Schalenstücke (je 2-3 cm) mit dem Sparschäler dünn abschälen (Zitrone dann anderweitig verwenden).

2. Die Sahne mit Zucker und Zitronenschale in einem weiten Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Dolden mit den Blüten nach unten in die Sahne setzen. Einen Deckel auf den Topf legen und alles über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Blüten aus der Sahne entfernen, dabei leicht ausdrücken. Sahne im Topf langsam unter Rühren zum Kochen bringen, eventuell Likör unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine gründlich unter die Sahne rühren. Dann die Sahne durch ein feines Sieb in vier Portionsförmchen füllen. Kurz abkühlen lassen, Frischhaltefolie über die Förmchen spannen und die Sahne im Kühlschrank in ca. 4 Std. fest werden lassen.

4. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Panna cotta am Rand mit einem Messer lösen und auf Teller stürzen. Dazu passen marinierte Himbeeren, Erdbeeren oder eine Fruchtsauce.