

Entlebucher Rosmarin-Nidlä Panna Cotta aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Dessert



Zutaten (4 Personen)

- 150 g Biosphäre Chäsi Nidlä
- 200 g Milch
- 30 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 2 g bzw. 1 Blatt Gelatine weiss
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- ¼ Limette oder Zitrone
- 2 EL Mohn
- 20 g frische Gartenkräuter (Oregano, Thymian, Minzen)
- 10 g Puderzucker
- 6 Süsse Schweizer Erdbeeren
- 4 Glässchen von mind. 1 dl Inhalt (Weck Glässchen, Weingläser, Konfigläser)

Zubereitung

Rosmarin-Nidlä Panna Cotta

- Nidlä und Milch zusammen in einen Topf geben und den Rosmarinzweigeinlegen, gekühlt ca. 1h stehen lassen.
- Nach 1 Stunde Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Währenddessen die Nidlä und die Milch mit herausgekratztem Vanillemark, Vanilleschote, Saft der Limette und 30 g Zucker bei geringer Hitze langsam erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen (auf ca. 50 °C).
- Eingeweichte Gelatine unter ständigem Rühren vollständig in Zucker, Milch und Nidlä auflösen.
- Rosmarinzweig entfernen.
- Die flüssige Nidlä Panna Cotta in kleine Gläschen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Kräuter Mohn Crumble

- Die Blätter der Gartenkräuter zupfen und in einer Bratpfanne mit dem Mohn etwas rösten.
- Mit einem Kaffeesieb den Puderzucker darüber streuen, damit das ganze etwas knusprig wird.
- Auskühlen lassen.

Anrichten

Erdbeeren klein schneiden und auf das Panna Cotta garnieren. Mit einem Kaffeelöffel etwas von dem Kräuter Mohn Crumble über die Erdbeeren geben.

Autor

Willi Felder
Restaurant Bahnhofli
Entlebuch

Tipps

Mit frischer Chäsi-Nidle aus der Biosphäre schmeckt das Dessert doppelt gut!