

Aprikosen-Panna cotta mit Lavendel

Panna cotta enthält gewöhnlich viel Fett, deshalb ersetze ich den grössten Teil des Rahms durch frische Früchte. Im Sommer kombiniere ich gerne Aprikosen und Lavendel. Sie reifen nicht zur gleichen Zeit – ihre Aromen ergänzen sich auch köstlich zu einem erfrischenden Dessert.

Lavendel war die Heilpflanze des Jahres 2008. Seine beruhigende und entspannende Wirkung hilft Ängste zu lösen, Schlafstörungen zu bessern oder innere Unruhe auszugleichen.

Zutaten für 5 Personen

500 g Aprikosen

1 dl Rahm

2 dl Joghurt, nature

50 g Zucker

4 Bl. Gelatine

½ Tl Lavendelblüten

1 Essl Zucker

wenig Lavendelblüten zur Garnitur



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm erwärmen, Lavendelblüten ca. 15 Minuten darin ziehen lassen und dann die Blüten absieben.

4 Aprikosen zur Seite stellen und die restlichen Früchte entkernen, in Stücke schneiden, mit 50g Zucker in wenig Wasser weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Gelatine im warmen Aprikosenmus auflösen, etwas abkühlen, danach Rahm und Joghurt dazu geben. Auf 5 Förmchen verteilen und ca. 5-8 Stunden kühlstellen bis die Masse fest ist

Mit restlichem Zucker einen hellen Caramelfond herstellen, die 4 Aprikosen achteln und kurz im Fond wenden, mit 3 Esslöffeln Wasser ablöschen und kurz dämpfen. Aprikosen-Panna cotta auf Teller stürzen, Aprikosenkompott darauf verteilen, garnieren und geniessen.