



IL MENU

FOCACCIA



RADICE VERDURA
Wurzelgemüse



TONNO ALLA GRIGLIA CON CROSTA PICANTE
Gegrillter Thunfisch mit würziger Kruste

SALICORNE
Meeresspargel

CAPE SANTO ALLA GRIGLIA
Gebratene Jacobsmuscheln



TAGLIORINI CON SPUGNOLE
Tagliorini mit Morcheln

GNOCCHI ALLA SALVIA
Handgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter



BRASATO AL BAROLO
Barolo-Braten

POLENTA ARROSTATA
Polenta gebraten

VERDURA
Gemüse



FUNDETA DI CIOCOLATO E ZAFFERANO
Safran – Schokoladen – Fundants

PANNA COTTA CON ROSMARINO
Rosmarin – Pannacotta

BIRNENWEGGEN «HEIDI»

APERRO

Focaccia

Ergibt 1 Laib (braucht bis zur Fertigstellung ca. 90 Minuten)

500 g	Weizenmehl Type 550
15 g	Frischhefe
225 g	Wasser (20° C)
2 EL	Olivenöl extra vergine, Olivenöl zum Einfetten
10g	Salz



Für die Salamoia (Salzlake)

65 g	Wasser (20°)
65 g	Olivenöl extra vergine
25 g	Salz

Dies ist eine fantastische Focaccia mit Gelinggarantie, die in etwas über 1 Stunde fertig ist. Der Teig ist sehr weich und schwammartig; beim Bestreichen mit gutem Olivenöl extra vergine saugt er das Öl vollständig auf.

Für die Salamoia alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, bis sie emulgieren (verbinden) und die Mischung hellgrün wird. Beiseitestellen.

Den Ofen auf 220° vorheizen. In einer Schüssel alle Zutaten (bis auf die Salamoia und die Garnierung) zu einem Teig vermengen. Die Oberfläche mit etwas Öl bestreichen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Ein Backblech einölen und den Teig drauflegen, dann die Oberfläche erneut mit etwas Öl einreiben (am besten das Öl mit einer sauberen Sprühflasche aufsprühen.) Weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Mit einer Teigrolle den Teig von der Mitte aus leicht (nur einmal) nach oben ausrollen Die Teigrolle nicht zu fest aufdrücken, um die Blasen im Teig nicht zu zerstören. Von der Mitte des Teiges aus einmal leicht nach unten ausrollen. 20 Minuten ruhen lassen; in dieser Zeit verdoppelt der Teig sein Volumen.

Mit den Fingerspitzen deutliche Vertiefungen in den Teig drücken, dabei jedoch keine Löcher bis zum Boden reißen. Salamoia mit dem Schneebesen verrühren und über die Oberfläche und in alle Löcher giessen. Weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Den Rosmarin in den Teig drücken oder die Oliven in die Löcher stecken. In 25-30 Minuten bei 220° goldbraun backen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

GARNITUR:

Eine kleine Handvoll Rosmarinzwige oder hochwertige entsteinte Oliven.

PRIMO ANTIPASTO

Radice verdura

Wurzelgemüsesalat

Für 6 Personen

- 600 g Verschiedene Wurzelgemüse nach Angebot wie:
Pastinaken
Petersilienwurzel
helle Karotten
Schwarzwurzeln
Sellerieknolle
Topinambur
Pfälzer Rüben
Schwarze Rüben
Randen roh
- Zwiebelsprossen
Nüsslisalat



Marinade

- 100 ml Gemüsebouillon
2-2½ EL weisser Balsamicoessig (je nach Stärke)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
etwas Olivenöl

Das Gemüse schälen und in dünne Streifen (Sellerie und Randen in dünne Scheiben) schneiden, am besten mit einem Hobel oder mit der Aufschnittmaschine.

In einer Pfanne stark gesalzenes Wasser aufkochen und alles Gemüse darin blanchieren.

Zuerst Pastinaken, Petersilienwurzel, Karotten, Schwarzwurzeln und Sellerie blanchieren, das nimmt ihnen etwas die Aggressivität und verleiht ihnen eine leichte Süsse.

Topinambur **nicht** schälen, sondern nur mit einem Stahlschwamm gut abbürsten und danach blanchieren.

Violette und schwarze Karotten anschliessend im Wasser blanchieren, da sonst alles andere einen Violettstich bekommt. Am Schluss die Randen blanchieren.

Für die Marinade Gemüsebouillon und Essig vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Gemüse mit der Marinade gut beträufeln und mit einigen Tropfen Olivenöl verfeinern.

TIPP:

Vorsicht mit Essig Balsamico und Pfeffer – beides dürfen nicht vorherrschen.

Topinambur schmecken auch köstlich, wenn sie wie Kartoffeln angebraten werden.
Anstelle von Schwelen können Schwarzwurzeln frittiert werden.

GARNITUR:

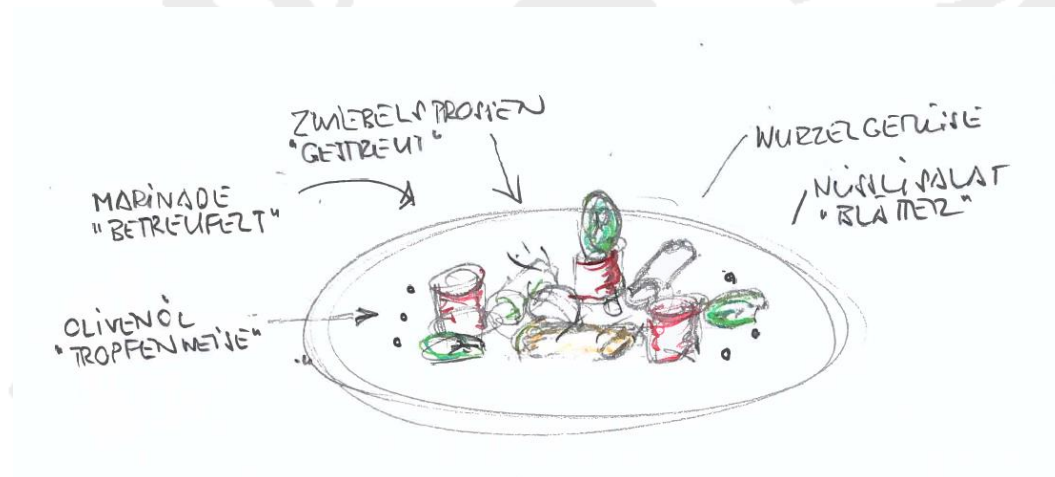
Einige Blätter Nüsslisalat

Zwiebelsprossen

ANRICHTEN:

Die Gemüsestreifen/Scheiben zu Röllchen formen und in die Teller legen/aufstellen.

Mit Zwiebelsprossen und Salatblättchen garnieren.



SECONDO ANTIPASTO

Tonno alla griglia con crosta picante
Gegrillter Thunfisch mit würziger Kruste

Für 4 Personen

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 4 | Thunfischsteaks à etwa 200 g |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer frisch gemahlen |
| 1 | Zitrone |



Würzige Kruste

- | | |
|-------|------------------------------------|
| 100 g | Frische Weissbrotbrösel oder Panko |
| 2 | Knoblauchzehen, durchgepresst |
| 2 EL | Petersilie, ganz fein gehackt |
| 3 EL | Olivenöl |

Gusseiserne Grillpfanne erhitzen oder Holzkohlengrill verwenden.

In einer Schüssel die Brösel, den Knoblauch, die Petersilie und das Olivenöl mit den Händen zu einer trockenen, krümeligen Masse vermengen. Ist sie zu feucht, noch ein paar Brösel einarbeiten.

Die Thunfischsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten in den Bröseln wenden und sanft andrücken, damit sie haften bleiben.

Mit Zitronensaft beträufeln und von jeder Seite 3-4 Minuten grillen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist.

SECONDO ANTIPASTO

Capesante alla griglia
Gebratene Jakobsmuscheln

Für 8 Personen

8 Jakobsmuscheln
8 TL Butter
Salz
Pfeffer



Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

In je eine kleine Schale 1 TL Butter geben und im Ofen (Mitte) zerlassen.

Die Jakobsmuscheln in die Butter legen, nach 5 Minuten wenden, weitere 5 Minuten garen.
Salzen und pfeffern.

Salicorne
Meeresspargel

Garnitur pro Person

20 g Salicorne
1 Zwiebel
Olivenöl
Pfeffer



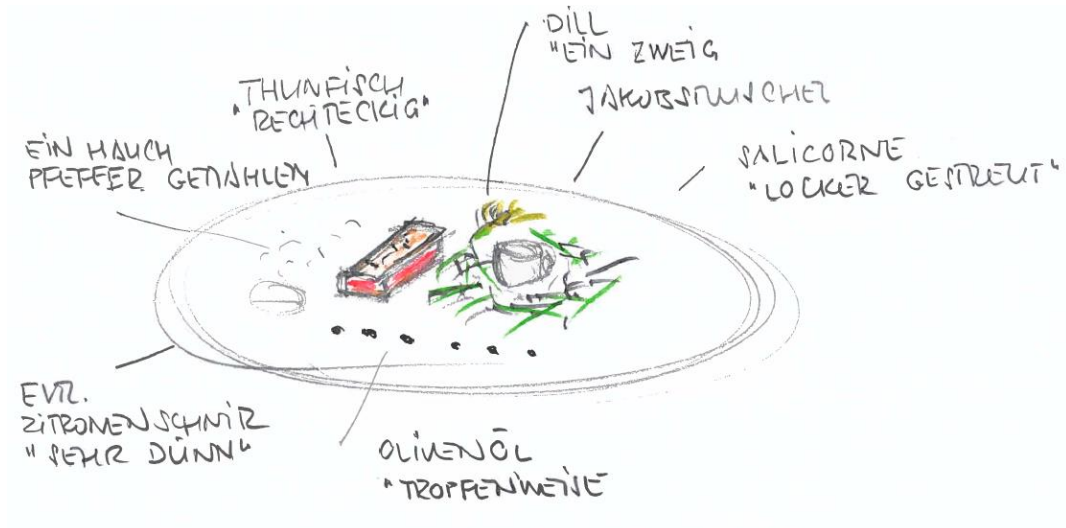
Die Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Den Salicorne beifügen und kurz mitdämpfen.
mit Pfeffer abschmecken
Kein Salz, da Salicorne bereits salzig schmeckt.

GARNITUREN:

Einige Tropfen hochwertiges Olivenöl

Dünne Schnitz Zitrone

ANRICHTEN:



PRIMO PIATTO

Tagliorini con spugnole

Tagliorini mit Morcheln

Für 4 Personen

	Pastateig nach Grundrezept
300 g	Kaiserlinge (Ovoli) oder
50 g	Morcheln getrocknet
20 ml	Hühnerbrühe
30 g	Butter
1	Kleine Schalotte
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Parmesan



Pastateig nach Grundrezept zubereiten, dünn ausrollen und in feine Nudeln schneiden. Die Nudeln auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen.

Die Kaiserlinge mit einem Küchenpinsel vorsichtig putzen und in feine Scheiben schneiden, die getrockneten Morcheln in Milch/Wasser einlegen und 20 Minuten quellen lassen. Danach ausdrücken und der Länge nach in zwei Teile schneiden.

Die Hühnerbrühe in einer Stielkasserolle erhitzen, die Butter zufügen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur reduzierten Hühnerbrühe geben.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser 2 Minuten gar kochen. In ein Sieb abgiessen, zu den Pilzen geben und das Ganze nochmals kurz erhitzen. In tiefen Tellern anrichten und nach Geschmack geriebenen Parmesan dazu servieren.

PRIMO PIATTO

Gnocchi alla salvia

Handgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter

Für 6 Personen als Vorspeise

900 g Kartoffeln, mehlig und geschälte
400 g Mehl
6 Eigelb

90 g Butter
12 Salbeiblätter frische
95 g Salz
1 TL Pfeffer frisch gemahlen

Parmesan gerieben



Die geschälten Kartoffeln grob zerschneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und in etwa 20 Minuten weich garen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln trockendämpfen. Danach die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse treiben. Nicht im Mixer pürieren!

Die durchgepressten Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben und 275 g Mehl, 30 g geriebenen Parmesan, einen TL Salz und etwas frisch gemahlene Pfeffer beifügen. Mit den Fingerspitzen schnell vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Eigelbe hineingeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

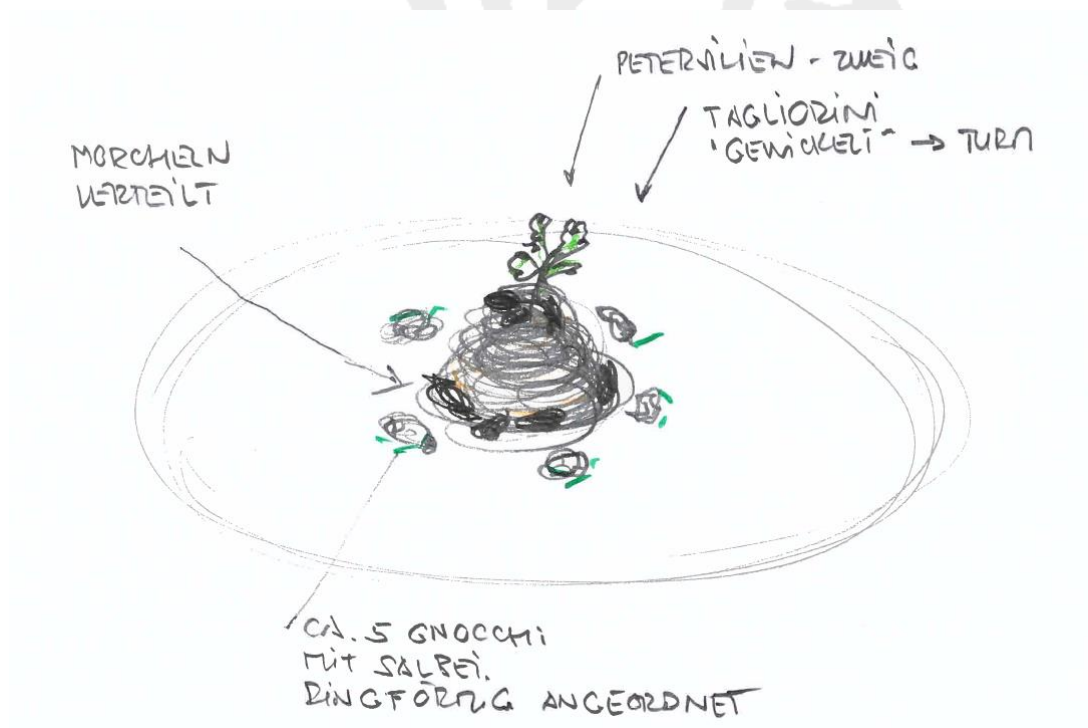
Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Jeweils ein etwa zitronengrosses Teigstück abnehmen, im Mehl wenden und kurz durchkneten. Zu einer langen, fingerdicken Rolle formen und diese in 1½ cm grosse Stückchen schneiden. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten. Die Gnocchi auf ein Backblech setzen und von allen Seiten gleichmässig mit Mehl bestäuben.

Einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und jeweils 20 Gnocchi auf einmal hineingeben. Im siedenden Wasser etwa 3 Minuten garen bis sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die gegarten Gnocchi zusammen mit 60 g weicher Butter, dem geriebenen Parmesan und 6 Salbeiblättern in eine grosse Sauteuse geben. Über mittlerer Hitze etwa eine Minute sautieren. Anschliessend in eine vorgewärmte Servierschüssel geben. Die Sauteuse zurück aufs Feuer setzen und darin die restlichen 30 g Butter sowie die restlichen 6 Salbeiblätter erhitzen, bis die Butter aufschäumt. Die Gnocchi mit der Salbeibutter übergossen und sofort servieren.

Den Parmesan getrennt dazu reichen.

ANRICHTEN:



SECONDO PIATTO

Brasata al Barolo

Geschmortes Roastbeef mit Barolo

Für 6-8 Personen

1 ½ kg	Roastbeef (am besten vom Ochsen)
1 Flasche	Barolo
1	Zwiebel
1	Karotte
1	Selleriestange oder ein Stück Sellerieknolle
1	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
50 g	Butter
50 g	Fett von luftgetrocknetem Rohschinken
1 TL	Kartoffelmehl (Maizena)
	Salz
	Küchenschnur



Am Vortag zubereiten. Arbeitsaufwand 40 Minuten – Schmorzeit mindestens 3 Stunden.

Am Vortag das Fleischstück in eine längliche Form legen und mit dem Wein begiessen. Zwiebel und Karotte schälen und zusammen mit dem Sellerie in kleine Stückchen schneiden und zum Fleisch geben. Ein Lorbeerblatt in Stücke brechen und mit den Pfefferkörnern ebenfalls beifügen. KEIN Salz dazugeben!

Während 24 Stunden in der Marinade liegenlassen. Jeweils nach einigen Stunden wenden.

Am nächsten Tag aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Wenn nötig mit Schnur binden, damit das Stück seine Form behält. Die Butter und das Schinken Fett erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten.

Unterdessen den durch ein Sieb in einen Topf gegossenen Wein aufkochen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen.

Das gut angebratene Fleisch mit Salz bestreuen und den eingekochten Wein dazu giessen. Die Kasserolle zudecken und das Fleisch bei sehr kleiner Hitze 3 Stunden schmoren. Von Zeit zu Zeit wenden und kontrollieren, ob die Sauce genügend gesalzen ist.

Am Ende der Kochzeit das Fleisch sorgfältig herausheben. Schnur entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und warm stellen.

Die Sauce etwas entfetten und mit wenig in Wasser angerührtem Kartoffelmehl (Maizena) binden. Einen Teil der Sauce über das Fleisch giessen. Den Rest in einer Sauciere servieren.

Das Besondere an diesem Gericht besteht darin, dass das Fleisch so weich und zart ist, dass man es mit dem Löffel essen könnte.

Es trägt deshalb auch den Namen «bue al cucchiaio» (Ochse mit dem Löffel).

Polenta arrostatata

Polenta gebraten

Für 4 Personen

300 g	Maisgriess
1 ½ l	Wasser
10 g	Salz



Die nötige Wassermenge erhitzen und, wenn sie zu kochen beginnt, salzen. Den Maisgriess in ein Gefäss füllen. Den Mais mit der einen Hand langsam ins Wasser gleiten lassen, während man mit der anderen Hand mit einem Holzlöffel ständig rührt, damit sich keine Klumpen bilden. Die Kochzeit ist dann beendet, wenn sich die Polenta beim Rühren von der Topfwand löst. Dies dauert mindestens 40-45 Minuten. Will man es ganz richtig und wie in früheren Zeiten machen, lässt man der Polenta 1 Stunde Zeit.

Die Zubereitung ist ausserordentlich einfach, trotzdem ist etwas Vorsicht geboten. Um einen glatten Brei zu erhalten, muss man immer im Uhrzeigersinn rühren. Solange der Brei noch nicht eingedickt ist, spritzt die Masse während des Kochens auf alle Seiten. Um schmerzhafte Verbrennungen einerseits und allseitiges Beschmutzen der Umgebung andererseits zu vermeiden, kann der Topf während den ersten Minuten ganz oder teilweise zugedeckt gelassen werden.

Nach dem Kochen die Polenta in eine mit einer weissen Serviette ausgelegte Platte anrichten. Die Ecken der Serviette darüberlegen, um sie warm zu halten. Oder man macht es wie in früheren Zeiten und gibt die Polenta auf ein rundes, eigens für diesen Zweck verwendetes Holzbrett (so vermeidet man, dass sie fremde Gerüche annimmt). Zum Brett gehört ein Holzspachtel, mit dem die Polenta geschnitten wird. (Auf dem Land verwendet man dazu eine Schnur!)

Die Auswahl des richtigen Topfs ist ebenfalls wichtig. Er muss ziemlich hoch sein, einen dicken Boden aufweisen und darf nicht emailliert sein. Während des Kochens klebt die Polenta am Boden und an den Wänden und bildet eine Kruste, die man nicht mit harten Gegenständen (Messerspitzen oder ähnlichem) entfernen soll. Um den Topf zu reinigen, genügt etwas Spülmittel und kochendes Wasser hineingeben und ihn einige Stunden stehen lassen. Nach dieser Zeit lässt sich das Angebrannte leicht entfernen, ohne dass der Topf beschädigt wird.

Heute ist im Handel eine Maisgriessqualität erhältlich, die vorgekocht ist und „2-Minuten-Mais“ heisst. Wenn zu wenig Zeit zur Verfügung steht, um eine herkömmliche Polenta zuzubereiten, kann man diesen Mais verwenden und ihn wie oben beschrieben, kochen. Ein besseres Resultat wird erzielt, wenn man ihn anstatt 2 Minuten 20 Minuten kochen lässt. Bei der Wahl einer Maisgriessqualität empfiehlt es sich, eine mittlere Mahlstärke zu nehmen, weil damit weniger Überraschungen (Feuchtigkeit des Klimas usw.) zu erwarten sind. Wenn der Maisgriess grob gemahlen ist, dauert die Kochzeit wesentlich länger, und zudem ist das Gericht schwerer verdaulich. Bei einer sehr fein gemahlten Qualität jedoch riskiert man, einen klebrigen Brei voller Klumpen zu erhalten. Besonders für den Ungeübten ist der feingemahlene Mais sehr viel schwieriger mit dem Wasser zu vermischen. Es gibt auch eine weisse Maisgriessqualität, die in einigen Gebieten Venetiens angepflanzt und ebenfalls für die Zubereitung von Polenta verwendet wird. Viele Leute behaupten, sie sei im Geschmack feiner, erinnere an Griess und sei wie dieser farblos. In der Regel wird diese Qualität jedoch eher für die Zubereitung von Süssspeisen verwendet.



Die Polenta, aus zerdrückten Getreidekörnern mit Wasser zu einem Brei gekocht, ist sicher eine der ältesten Speisen der Menschheit. Sie stellt seit der Entdeckung des Feuers bis heute einen wichtigen Bestandteil der menschlichen Nahrung dar.

Der Mais, auf Italienisch «granoturco» wörtlich übersetzt «türkisches Korn» - wurde in Italien erst nach der Entdeckung Amerikas bekannt. Im 17. Jahrhundert wurde er dann populär. Von Spanien über Frankreich, Italien, die Schweiz und die Donauländer bis nach Südrussland wurde die Polenta eine Art Rettung für die armen Leute. In Norditalien wird sie auch heute noch von reich und arm, sehr gern und oft gegessen, so dass die Südtaliener ihre nördlichen Landsleute liebevoll «polentori» rufen.

Für viele Italiener ist ein Polentaessen ähnlich wie bei uns ein Fondue an einem Winterabend, der Inbegriff für gemütliches, fröhliches Beisammensein.

GARNITUR

Rosenkohl-Blätter

20 Stück Rosenkohl
 Salz

Bei jedem einzelnen Rosenkohl müssen die Blätter abgezupft werden. Das untere Ende vom Rosenkohl abschneiden, die äussere Blätter entfernen. Die sauberen Blätter abzupfen. Am besten geht es, wenn man am Strunk immer etwas nachschneidet, um die Blätter zu lösen. Einen grossen Topf bis zu Hälfte mit Wasser füllen, kräftig salzen u. zum Kochen bringen. Den Rosenkohl ins kochende Wasser geben und kurz blanchieren. (nicht länger als 2-3 Minuten). Die Rosenkohlblätter sollten auf jeden Fall noch Biss haben.

Abgiessen, abtropfen und wieder in den Topf. Die Butter in kleinen Stückchen zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Mit Salz abschmecken und servieren.

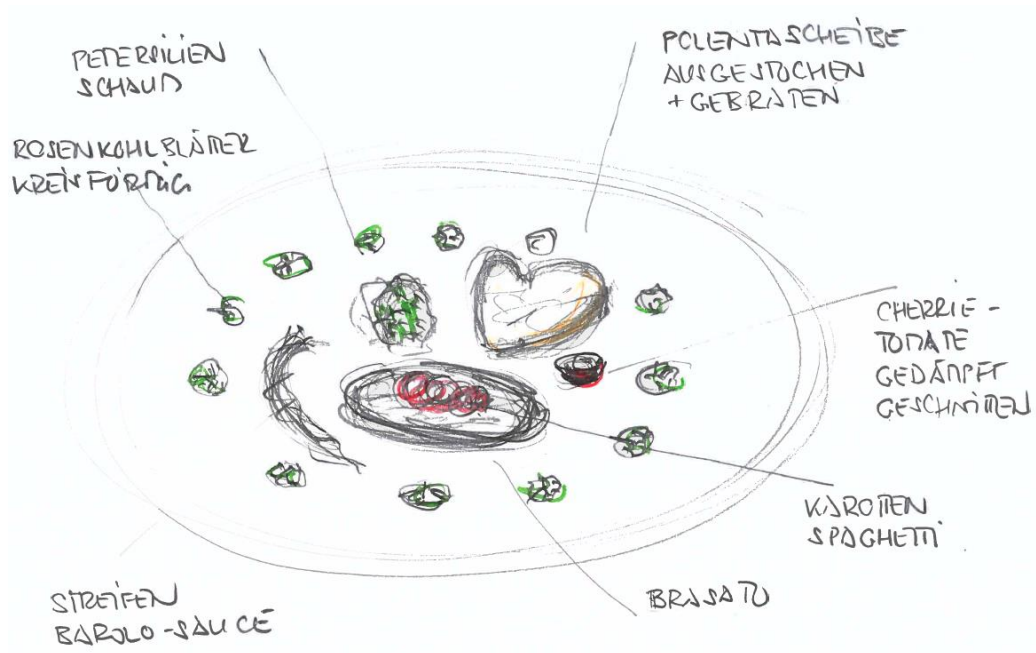
Petersilien-Schaum

1 Bund Blattpetersilie
500 ml Fond Blanc
 Salz
 Pfeffer
1 TL Sojalecithin

Die Petersilie entsaften
Danach mit Fond vermischen und abschmecken
Das Sojalecithin einmischen und aufschäumen.

Karotten-Spaghetti

ANRICHTEN



DOLCE

Safran - Schokoladen - Fundants

Für 4 Personen

50 g	Mehl
3 g	Backpulver
10 g	Kakaopulver
100 g	dunkle Schokolade
100 g	weiche Butter
2	Eier Grösse L oder +53 g
70 g	feiner Zucker



Für die Schokoladensauce

25 g	Feiner Zucker
20 g	Kakaopulver
105 g	Vollrahm

Für die Safranfüllung

5 EL	Milch
5 g	Maisstärke (Maizena)
5 EL	Vollrahm
1 g	Safranfäden
45 g	weisse Schokolade gehackt



Für die Schokoladensauce 50 g Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Kakaopulver vorsichtig in einzelnen Portionen mit dem Schneebesen unterrühren, damit es nicht spritzt. Wenn das Pulver vollständig eingerührt ist, den Rahm zufügen. Wieder zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 5-10 Minuten sehr langsam zu einer dicken Sauce einkochen lassen, dabei gelegentlich mit dem Schneebesen umrühren. Zum Prüfen der Konsistenz 1 Löffel voll auf einen Teller verteilen; die Sauce sollte ihre Form behalten, dunkel und glänzend aussehen.

Für die Safranfüllung etwas Milch mit der Maisstärke zu einer Paste vermengen. Die restliche Milch mit Rahm und Safran in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem Erreichen des Siedepunkts die Maisstärkepaste zufügen. Zum Kochen bringen, 1-2 Minuten kochen lassen damit sich der Mehlgeschmack verliert.

Vom Herd nehmen und die weisse Schokolade mit dem Schneebesen einrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Als 1.5 cm dicke Schicht in einen Behälter giessen und in den Gefrierschrank stellen.



Nach dem Festwerden mit einer runden Ausstechform von 1 cm Durchmesser vier Zylinder ausstechen. Dann wieder in den Gefrierschrank legen.

Für den Fondant das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver vermengen und fein sieben.

Die dunkle Schokolade in einer Schüssel über einem Topf mit sanft siedendem Wasser schmelzen (der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren). Vom Herd nehmen und die weiche Butter unterrühren.

Eier und Zucker zu einer hellen Mischung verquirlen, dann mit einem Teigschaber unter die Schokoladenmischung heben.

Mehl-Kakao-Mischung langsam unterheben, bis alles gut eingearbeitet ist.

Vier Tortenringe (Höhe 6 cm, Durchmesser 5 cm) auf ein Backblech legen. Mit Butter einfetten, dann mit eingefettetem Pergamentpapier auslegen, das bis zu 2 cm über den Rand reicht. Mischung bis zur Hälfte in jeden Rings hineinfüllen, dann je eine Scheibe Safranfüllung aus dem Gefrierschrank darauflegen. Hinunter drücken (durch die Kälte wird das Fondant um die Füllung herum fest) und die restliche Mischung darüber geben, bis drei Viertel der Ringhöhe erreicht sind. Nicht höher befüllen, da der Fondant im Ofen noch aufgeht. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis der Fondant vollkommen kalt und fest ist (inzwischen ist die Füllung aufgetaut und flüssig.)

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Fondants 9 Minuten backen, bis sie aufgegangen und leicht gebräunt sind.

DOLCE

ROSMARIN -PANNACOTTA

Für 4 Personen

1	Zitrone
6 Zweige	Rosmarin
60 g	Zucker
2 dl	Milch
3 Blätter	Gelatine
2 Becher	Crème fraiche (à 180 g)



Die Zitronenschale fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft auspressen und ebenfalls beiseitestellen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne leicht erwärmen. Rosmarin und Zucker darin etwa 2 Minuten andünsten. Wichtig: Der Zucker soll leicht zu schwitzen beginnen, jedoch nicht schmelzen oder caramellisieren.

Die Milch und die beiseitegestellte Zitronenschale beifügen. Aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen und alles 30 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Rosmarinmilch nochmals aufkochen. die Gelatine gut ausdrücken und in der heissen Milch auflösen. Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Die Crème fraiche beifügen und alles glatrühren.

Die Masse in 4 Portionenförmchen oder Tassen füllen. Die Pannacotta mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht fest werden lassen.

TIPP:

Oswald-Pannacotta verwenden.

GARNITUREN:

Birnenweggen Heidi – Dünne Scheibe

Rosmarin-Spitzen

Pinselstrich mit Schokolade

Orangenscheibe getrocknet

Zucker mit Kornblumenblüten

ANRICHTEN:

