

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Tannenwipfel-Pannacotta

Zutaten für 4 Personen

Tannenwipfelsirup:

500 g Kristallzucker
100 g Tannenwipfel

Tannenwipfel Pannacotta:

800 g Sahne
100 g Tannenwipfelsirup
2-3 Zweige Tannenwipfel
5 Blatt Gelantine

Zitronen-Thymian Gel:

100 ml frisch gepresster Zitronensaft
400 ml Wasser
30 g Kristallzucker
2 Zweige Thymian
6 g Agar Agar

Cookiecrumble:

300 g Mehl
175 g kalte gewürfelte Butter
100 g brauner Zucker
100 g Kristallzucker
150 g gehackte weisse Schokolade

Holunderbeerenkompott:

50 g Kristallzucker
50 g Wasser
Vanilleschote
Schale einer halben Zitrone (unbehandelt)
200 g Holunderbeeren (frisch oder TK)

Kandierte Zitronenzesten:

200 g Holundersirup
3 unbehandelte Zitonen (nur die Schale)
ca.15 g Gin

Zubereitung

Tannenwipfelsirup:

Kristallzucker und Tannenwipfel in einem Rexglas ca. 4 Wochen in der Sonne stehen lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser dazu gegeben. Die Masse aufkochen und in Flaschen abfüllen.

Tannenwipfel-Pannacotta:

Gelantine nach Packungsanweisung einweichen. Die Sahne mit dem Sirup und den Tannenwipfel-Zweigen aufkochen, einige Minuten ziehen lassen. Anschließend die eingeweichte Gelantine einrühren. Die Pannacotta durch ein Sieb geben und in Dessertschälchen abfüllen. Etwa 12 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Zitronen-Thymian Gel:

Wasser und Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen und den Thymian ca. 1h darin ziehen lassen. Die Flüssigkeit abseihen nochmals aufkochen, Kristallzucker und Agar Ager mischen und zur Flüssigkeit geben. Etwa 2-3 Minuten köcheln lassen. In einer Schüssel das Gel ca. 12 Stunden stocken lassen. Dann mit einem Mixer zu einem glatten Gel mixen, falls nötig kann mit etwas Wasser nachgeholfen werden.

Cookiecrumble:

Alle Zutaten mit den Händen oder in einer Rührmaschine mit dem Knethaken solange kneten bis eine bröslige Masse entsteht. Bei 180 °C ca. 10 Minuten im Backofen backen. Dabei ständig mit einem Teigschaber den Crumble mischen (schützt vor dem Verbrennen).

Holunderbeerenkompott:

Wasser und Zucker mit der Vanilleschote und Zitronenschale aufkochen. Die Beeren dazugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen.

Kandierte Zitronenzesten:

Die Zitronen schälen und die Schalen in dünne Streifen schneiden. Die Streifen ca. 3x im Wasser aufkochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Holundersirup aufkochen und die Zesten darin kandieren bis sie glasig sind. Gin dazugeben und in einem Rexglas aufbewahren. Kleiner Tipp: mit einem Zweig Thymian verfeinern.

Holunderbeerenkompott und Cookiecrumble auf der Pannacotta verteilen. Mit Zitronen-Thymian-Gel und Zitronenzesten verzieren.

Rezept: Janine Wieland, Alpensteakhaus Brand

Hinweis: Anstatt des Tannenwipfelsirups kann auch ein anderer Sirup verwendet werden, z.B. Holunderblütensirup.