



WILLI FELDER

RESTAURANT BAHNHÖFLI
6162 ENTLÉBUCH
www.bahnhoefli-entlebuch.ch

ENTLEBUCHER ROSMARIN-NIDLÄ PANNA COTTA



Für 4 Personen

150 g Biosphäre Chäsi Nidlä
200 g Milch
30 g Zucker
½ Vanilleschote
2 g / 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)

Rosmarin-Nidlä Panna Cotta

Nidlä und Milch zusammen in einen Topf geben und den Rosmarinzweig einlegen, 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 Glässchen 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.

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