

REZEPT

Lychee-Panna-Cotta mit Rosengelee und kandierten Rosenblättern



Foto: Debic

Das Rezept von Debic wurde in gastrotel 2-2019 vorgestellt.

Zutaten für 10 Personen: 1 Liter Debic Panna Cotta, 200 ml Lycheesaft, 50 g Rosenwasser, Wasser, 450 ml Rosensirup, 6 g eingeweichte Blattgelatine, 35 g Estragon-Blätter, 200 ml Zuckerwasser, 50 g Eiweiß (pasteurisiert), 50 ml Rosensirup, 1 g Xanthangummi, 30 unbehandelte Rosenblütenblätter, 30 frische Lychees

Zubereitung:

Debic Panna Cotta schmelzen und mit Lycheesaft und Rosenwasser mischen. In Förmchen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Für das Rosengelee 200 ml Wasser und 300 ml Rosensirup erhitzen. Die eingeweichte Blattgelatine zugeben. Für den Estragonsirup die Blätter kurz blanchieren und mit 200 ml Zuckerwasser (1:1) fein verquirlen. Durch ein Sieb geben und in einen Siphon füllen. Für die kandierten Rosenblätter 50 ml Wasser mit dem Eiweiß und 50 ml Rosensirup mischen und mit dem Xanthangummi andicken. Danach die unbehandelten Rosenblütenblätter mit der Eiweißmischung überziehen und in feinen Zucker drücken. Die Rosenblätter bei 60 Grad im Backofen vier Stunden lang trocknen.

Zum Anrichten 100 ml Rosensirup, 50 ml Rosenwasser und 500 ml Wasser mischen und mit einem Handmixer aufschlagen. Nur kalte Teller verwenden. Je eine dünne Schicht Rosengelee auf jeden Teller streichen und fest werden lassen. Dann die Lychee-Panna-Cotta auf den Teller geben. Das Dessert mit Estragonsirup, frischen Lychees, Rosenschaum und kandierten Rosenblütenblättern garnieren.