Champagner-Panna-Cotta mit Rosensirup

Mit Saus und Braus ins neue Jahr! Das Champagner-Panna-Cotta ist ein elegantes Dessert, das einfach zuzubereiten ist und somit auch den Gastgebern Zeit zum Feiern lässt.

Neben Feuerwerk und Dinner for One gehört auch Champagner für viele zum Jahresausklang dazu. Heute gibts das sprudelnde Getränk für einmal nicht im Glas, sondern als Panna Cotta. Veredelt wird das crèmige Dessert mit selbst gemachtem Rosensirup.

Das hierfür verwendete Rosenwasser ist in Apotheken, Drogerien oder in ausgesuchten Feinkostläden erhältlich. Es entsteht als Nebenprodukt bei der Destillation von Rosenblüten zu Rosenöl. Man findet es oft in orientalischen Gerichten wie beispielsweise in diesen exotischen Guetsli namens Ma'amoul .

Tipp zur Resteverwertung: Rosenwasser eignet sich abseits der Küche wunderbar zur Hautpflege. In der Naturkosmetik wird es gerne als Gesichtswasser gegen Pickel oder trockene Haut eingesetzt.

Champagner Panna Cotta

- 100 ml Champagner
- 6 g Gelatinepulver
- 1 Vanilleschote
- 400 ml Vollrahm
- 100 g Zucker
- Panna-Cotta-Förmchen oder 1 Silikon-Muffinblech
- Etwas neutrales Öl für die Förmchen

Rosensirup

- 100 ml Wasser
- 80 g Zucker
- ½ TL Rosenwasser
- Rosa Lebensmittelfarbe
- Getrocknete Rosenblüten in Lebensmittelqualität, zum Garnieren

Zubereitung Champagner Panna Cotta

1. Förmchen leicht mit Öl einpinseln.
2. Champagner und Gelatinepulver in eine Schüssel geben und rühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Danach für 5

Minuten quellen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und mit Vollrahm und Zucker in einen Topf geben; erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Vanilleschote herausnehmen.
4. Champagner-Gelatine-Mischung zur Vollrahm-Zucker-Mischung geben und rühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Masse in die vorbereiteten Förmchen giessen und für mindestens 6 Stunden (noch besser über Nacht) durchkühlen lassen.

Zubereitung Rosensirup

1. Wasser und Zucker kurz aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat; von der Herdplatte nehmen, Rosenwasser und Lebensmittelfarbe zugeben.

Finish

1. Panna Cotta auf Teller stürzen, mit Rosensirup beträufeln und mit Rosenblüten garnieren.

Zubereitungsd auer: circa 25 Minuten (exkl. Kühlzeit)

Colligny demi-sec Champagne AOC

Duftet nach frischem Hefegebäck, Aprikosen und Blütenhonig. Im Körper wirkt er durch die dezente Süsse voll, ist fein moussierend, mit anhaltender Aromatik.

Jetzt im Weinshop ansehen