

Nachspeise Gin-Parfait mit Holunderblüten-Panna cotta

— [swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-gin-parfait-mit-holunderblueten-panna-cotta/-/id=8348498/did=24013086/nid=8348498/116b8hj/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-gin-parfait-mit-holunderblueten-panna-cotta/-/id=8348498/did=24013086/nid=8348498/116b8hj/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Volker Conrad

Einkaufsliste:

Gin-Parfait mit Holunderblüten-Panna Cotta

Gin-Parfait

5 Eigelb
100 g Zucker
250 ml Sahne
1 Bio-Zitrone
100 ml Gin
Frischhaltefolie

Holunderblüten-Panna cotta

5 Blatt Gelatine
400 g Sahne
100 ml Holunderblütensirup
200 g Erdbeeren, gerne gemischt mit Walderdbeeren
50 g Puderzucker



Zubereitung:

Gin-Parfait

Eigelb mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Sahne schlagen und unterheben. Abrieb der Zitrone und Gin unterheben, in eine längliche Form (z.B. Kastenform, mit Frischhaltefolie ausgekleidet) füllen und einen Tag in den Gefrierschrank stellen.

Holunderblüten-Panna cotta

Gelatine einweichen. Sahne mit Holunderblütensirup vermischen und in einem Topf erwärmen. Ausgedrückte Gelatine hinzugeben, auflösen und in Gläser füllen. Mehrere Stunden kühl stellen. Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Gekühlte Panna cotta mit der Erdbeersauce anrichten.