

# *Rosmarin Pannacotta*

## *mit gebratenen Pfirsichscheiben und Himbeeren*

Für 4 Personen

### **Rosmarin Pannacotta:**

100 ml Milch  
300 ml Sahne  
50 g Zucker  
3 Rosmarinzweige  
**3 Blatt Gelatine**

### **Himbeersauce:**

250 g Himbeeren  
**80 - 120 g Vanillezucker de Tahiti** (je nach Süße der Früchte)

### **Gebratene Pfirsichscheiben:**

3 Pfirsiche  
50 g Butter  
30 g Puderzucker

250 g Himbeeren  
50 g Amaretti, zerbröselt  
Puderzucker zum Bestäuben

Milch, Sahne, Zucker und Rosmarinzweige in einem Topf aufkochen, dann an den Rand des Herds stellen und 20 Minuten ziehen lassen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken, in der heißen Rosmarinsahne auflösen, durch ein Sieb gießen, in Portionsförmchen füllen und **für ca. 4 - 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.**

Himbeeren mit Vanillezucker fein pürieren und die Sauce durch ein Sieb streichen.

Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Hälften in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne in der zerlassenen Butter von beiden Seiten braten, dabei mit Puderzucker bestäuben und die Pfirsichscheiben leicht karamellisieren.

Die gebratenen Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten. Erkalte Rosmarin Panna Cotta aus den Förmchen auf die Pfirsiche stürzen (dafür vorher mit einem kleinen Messer die Crème vom Rand der Förmchen lösen).

Himbeersauce und Himbeeren um die Crème verteilen, mit den Amaretti bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren