

Genuss in rot-weiss

# Italianità mit Schweizer Früchten

Sie sind da, die begehrten Schweizer Erdbeeren! Mit der Panna cotta, dem Rahmköpfli unserer südlichen Nachbarn, gehen sie eine köstliche Liaison ein.

## Panna cotta mit weisser Schokolade und Erdbeersauce

Rezept für 6 Personen  
Sechs Förmchen von je 1,5 dl Inhalt

4 Blatt Gelatine
4 dl Vollrahm
2 dl Milch
130g weisse Schokolade, gehackt
400g Erdbeeren, gerüstet
½ Zitrone, Saft
1–2 EL Puderzucker
3 EL weisse Schokolade, in Würfeln oder Späne

Gelatine 5–10 Minuten in viel kaltem Wasser einweichen. Rahm und Milch in einer Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Gelatine

gut ausdrücken und unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben. Warme Rahmmasse über die Schokolade giessen unditerrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. In Förmchen füllen. Zugedeckt 4 Stunden kühlstellen.

6 Erdbeeren für die Dekoration beiseite stellen. Restliche Erdbeeren für die Erdbeersauce mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker pürieren. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen. Auf einen Dessertteller stürzen. Mit Erdbeersauce, Erdbeeren und weisser Schokolade garnieren.

**Tipp:** Aus Silikonförmchen lässt sich die Panna cotta leichter stürzen. ■

Feines, saisonales  
Dessert mit Schweizer  
Erdbeeren. Bild: SBLV



**Jacqueline Borboën**

Eigentlich wollte Jacqueline Borboën Krankenschwester werden, doch dann kam alles anders. Sie lernte im Nachbardorf ihren späteren Mann Gérard kennen. Sie heirateten, bekamen eine Tochter und einen Sohn und bewirtschafteten fortan seinen Elternbetrieb in Denges, Kanton Waadt. Grüne Spargeln, Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen und etwa 15 Sorten Äpfel gedeihen hier. Inzwischen hat ihr Sohn den Betrieb übernommen und wohnt zusammen mit seiner Familie auf dem Hof. Jacqueline Borboën absolvierte in jungen Jahren die Schule für Hauswirtschaft in Marcellin VD und schloss später erfolgreich die Ausbildung zur Bäuerin ab. Während 10 Jahren unterrichtete sie angehende Hauswirtschaftlerinnen in den Bereichen Ernährung und Kochen. Für die Politik gab sie ihre Lehrtätigkeit auf und vertrat während sechs Jahren ihre Anliegen im Grossen Rat des Kantons Waadt.

Während vielen Jahren war sie auch in regionalen Bäuerinnenvereinigungen als Vorstandsmitglied aktiv. Ihr war stets wichtig, dass der Landwirtschaft respektvoll begegnet wird und die lokalen Produkte wertgeschätzt werden.

Jacqueline Borboën verkauft ihre eigenen Produkte und diejenigen ihrer Cousine seit langem regelmässig auf dem Markt in Lausanne. Sie schätzt die Marktatmosphäre und den Kontakt zu den Kunden sehr.

Inzwischen ist Jacqueline Borboën «glücklich pensioniert». In ihrer Freizeit singt sie gerne im Dorfchor, fährt Ski und geniesst ihre Enkelkinder.

### Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft

[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch). Berufsverband für die Bäuerin. Interessenvertretung von Frauen und Familien auf dem Land. Engagement für Themen rund um Ernährung und Hauswirtschaft.

Möchten auch Sie Ihre Lieblingsrezepte in der UFA-Revue vorstellen? Dann melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, unter 058 433 6522, [anne-marie.truempi@ufarevue.ch](mailto:anne-marie.truempi@ufarevue.ch)