



Verjus-Minze-Panacotta mit Beeren-Topping

Text und Bild: SBLV

Zutaten

2 dl Rahm | 2 EL Zucker
½ Bund gemischte Minze (etwas für die Deko zurückbehalten)
2 Blatt Gelatine, eingeweicht in kaltem Wasser
300 g Rahmjoghurt natur | 3 EL Verjus

Topping

300 g gefrorenen Himbeeren
4 EL Zucker

Zubereitung

Den Rahm mit dem Zucker aufkochen, die Minze beigeben und ca. 5–10 Minuten ziehen lassen. Die Rahmmischung nochmals ein wenig erhitzen, die eingeweichte Gelatine gut auspressen und mit dem Schwingbesen unter ständigem Rühren zur Rahmmischung geben.

Den Verjus unter das Joghurt rühren und dann die Rahmmasse dazugeben. Anschliessend die Masse in 4–6 Gläser vertei-

len und im Kühlschrank 3–4 Stunden kalt stellen. Schliesslich die Beeren mit dem Zucker mischen und wiederum rund 30 Minuten ziehen lassen. Die Beeren-Zucker-Masse pürieren und kurz vor dem Servieren über das Panacotta geben. Mit etwas Minze und frischen Himbeeren dekorieren.

Je nach Saison und Belieben können auch andere Beersorten, beispielsweise Heidelbeeren, verwendet werden. ■

Rezeptbäuerin



Katja Waldmeier
Trasadingen, SH

Katja Waldmeier hat früh ihre Leidenschaft für das Kochen und Bewirten von Gästen entdeckt. Als gelernte Köchin führt sie seit über 20 Jahren ihre Besenwirtschaft im Weingut Waldmeier in Trasadingen. Im zugehörigen Fasshotel kann man im original Weinfass übernachten. Vier davon, je mit sechs Schlafplätzen, stehen im heimischen Garten. Alle Gäste erwartet nach Wunsch ein feines Abendessen sowie eine Degustation der hauseigenen Weine. Besonders wichtig ist Katja,

dass sie regionale, saisonale, nachhaltige und wenn möglich biologische Produkte verwendet. Mit ihrem Mann, Christian Waldmeier, Weintechnologe, führt sie den Betrieb und die beiden werden dabei von ihren Kindern sowie von Christians Vater unterstützt. In ihrer Freizeit liest und näht Katja gern, auch das Velofahren mag sie sehr. Zudem ist sie Präsidentin der Rebbau Genossenschaft Trasadingen und Mitglied im Landfrauenverband Schaffhausen.

Mehr Rezepte auf www.ufarevue.ch/rezpte