

# Rosmarin-panna cotta

0,5l Sahne  
3 EL Zucker  
2 Zweige Rosmarin  
1 EL Vanillezucker

alles aufkochen,  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen lassen, 2 Blatt eingeweichte Gelatine dazu, danach abpassieren und vorsichtig in Weißweingläser gleichmäßig einfüllen.

## Himbeer Espuma

400 g Himbeeren  
100 g Orangensaft  
3 EL Zucker  
100 g Red Bull

alles mixen, danach mit etwas Orangensaft die eingeweichte Gelatine aufkochen und untermixen, durch einen feinen Sieb passieren und in eine ISI-Flasche einfüllen. 3 Patronen Gas. Liegend kalt stellen

## Red Bull Beeren

1/16 l Orangensaft  
1/8 l Red Bull  
3 EL Himbeerpüree  
2 Blatt Gelatine  
Beeren gemisch

alles zusammenmischen und zum Schluss die Gelatine dazu.