

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.