



## THEMA DES WETTBEWERBS 2016: Lavendel KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

### Lavendel Panna Cotta

EINGEREICHT VON

Lagardère Travel Retail Austria GmbH  
Jürgen Kahl  
[j.kahl@lagardere-tr.at](mailto:j.kahl@lagardere-tr.at)

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

**Lavendel Panna Cotta:**

1l Schlagobers, 2dl Milch, 4 EL Zucker, 1 Zimtstange, 1 Vanillestange, 1/2 geriebene Zitronenschale, 2cl Lavendelsirup, 8 Blatt Gelatine

Alles zusammen aufkochen, eingeweichte Gelatine zugeben, abseihen und in Formen füllen. Über Nacht kühl stellen, danach mit Lavendelzweig und Limetten dekorieren.

MEDIENUNTERLAGEN

Der krönende Abschluss eines jeden Mahles ist wohl ohne Zweifel das Dessert! Und da jedem Ende auch ein neuer Anfang inne wohnt, dachte sich die Küchencrew des Restaurants Globetrotter - "warum nicht ein Kraut fürs Dessert verwenden, welches beim Start in etwas Neues hilft!"

Dem Lavendel wird so einiges nachgesagt. Nicht nur, *dass er ein edel köstliches Gewächs ist, das ein reines Wissen und einen reinen Verstand bereit* (Hildegard von Bingen), gibt er auch neue Kraft und Energie und trägt damit zu einem guten Gelingen beim Neustart bei. Aus

diesem Grund kreierte die Küchenmannschaft ein sensationell schmackhaftes Lavendel Panna Cotta, welches nicht nur die Geschmacksnerven betören wird.

---

## BILDER

