

Ein Tag in Linden-Düften ...

Der Juni ist die Zeit der Lindenblüte: wenn ihr aufmerksam schnuppert, entdeckt ihr die wunderbar zarten goldenen Blüte überall. Die süßen Düfte, die zahlreiche Bienen anlocken, strömen sogar durch die baumbestandenen Straßen und Parks der Städte.

In Europa ist die Linde einer der ältesten Begleiter der menschlichen Zivilisation und noch heute der verbreitetste Kulturbaum. Nicht nur deshalb haben Linden in der Mythologie und Geschichte eine große Bedeutung: sie können über 1000 Jahre alt werden und gelten in vielen Regionen als "Gerichtsbaum" - also der Baum unter dem Gericht gehalten wurde aber auch Ehen geschlossen wurden und Feste gefeiert wurden.

Als Heilpflanze ist die Linde seit alter Zeit sehr beliebt. So heilen die Lindenblüten (getrocknet und im Winter als Tee verwendet) Erkältungskrankheiten und senken Fieber oder stärken die Abwehr. Aber auch jetzt im Sommer können wir uns an dem herrlichen zarten Aroma der Blüten mit einem sommerlichen Dessert laben:

Lindenblüten- Pannacotta

(alternativ auch mit Lavendel möglich)

500 ml Schlagsahne

5 Esslöffel Rohrzucker

1 Vanilleschote

5 Blätter Gelatine (oder Agar Agar)

2 Handvoll Lindenblüten

Die Lindenblüten vorsichtig von ihren Stielen knipsen, die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Lindenblüten, Sahne, Zucker, Vanillemark sowie die ausgekrazte Schote in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Pannacotta-Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und wieder zurück in den Topf tun. Ganz kurz aufkochen lassen.

Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, ausdrücken und in das heiße Pannacotta einrühren bis sie aufgelöst ist.

Das fertige Panna Cotta in kleine Portionsgläser füllen und mindestens drei Stunden lang im Kühlschrank kühlen.

Die Gläser mit Lindenblüten oder anderen Blüten dekorieren...

Auch eine kalte Fruchtsauce z.B. aus Erdbeeren passt gut dazu.

Guten Appetit!

