

Lemon Posset: Cremiges britisches Dessert



Die unerschütterliche Mrs. Beryl Patmore, Köchin in Downton Abbey, würde sich sicherlich über unser Rezept für ein traditionelles Lemon Posset freuen. Dieses britische Dessert ist sensationell im Geschmack und besteht gerade mal aus 3 Zutaten. Die Zubereitung dauert 20 Minuten, dann muss es nur noch gut gekühlt werden. Steigt also im Sommer das Thermometer unerbittlich, dann ist das zitronige Eiskonfekt die allerbeste Wahl!

Und glaub mir: Selbst der liebenswerte Earl of Grantham, Herrscher über Downton Abbey, würde dem erfrischenden Genuss nicht abgeneigt sein. Doch was verbirgt sich hinter diesem Nachtisch? Ganz einfach: Er gehört zur Kategorie der Gerichte mit Geschichte.







Was hat das Lemon Posset mit Shakespeare zu tun?

Langsam, ich fang' mal von vorn an: Die Bezeichnung "Posset" war bereits im mittelalterlichen England bekannt. Dabei handelte es sich um ein Getränk, das aus Milch oder Sahne sowie Alkohol zubereitet und mit Gewürzen aromatisiert wurde. Angeblich wurde es als Heilmittel bei Erkältungen oder als

wirkungsvoller Schlaftrunk verabreicht. Und der Bezug zu Zitronen liegt auf der Hand. Die namensgebende Zitrusfrucht bestimmt die Geschmacksrichtung. Ein Lemon Posset ist also ein fruchtiges Zitronen-Dessert.

Und jetzt betritt der britische Dichter, Theater-Betreiber und Schauspieler William Shakespeare (1564-1616) die Bühne. In seiner berühmten Tragödie Macbeth plant die moralisch verkommene Lady Macbeth, mithilfe eines Possets den König Duncan zu töten. Der Plan wurde nicht umgesetzt; stattdessen ermordete ihr ehrgeiziger Gatte schließlich Duncan. Der Rest ist Kulturgeschichte. Doch anstatt in diese Abgründe einzutauchen, löftele ich ein Lemon Posset! Aus Sicherheitsgründen bereite ich es lieber selbst zu. Weitere Desserts, die Mrs. Beryl Patmore ihrer Herrschaft serviert hätte, finden sich hier:

Fühlst du dich in der Dessert-Küche in manchen Dingen noch nicht ganz sattelfest, dann schau einfach in unserer [Kochschule](#) vorbei. Und klick dich mal durch die Galerie:

			
Zubereitungs- Methode	Küche	Gänge	Schwierigkeit
Süßspeise	Britisch	Dessert	Anfänger
	Zubereitungszeit: 20 min		
Zeit	Gesamtzeit: 2 hrs 40 Min.		Portionen
			4



Beste Saison

Ganzjährig

geeignet

Beschreibung

Absolut kinderleicht zuzubereiten: Lemon Posset.

Zutaten

- 600 Milliliter Sahne
- 150 Gramm Zucker
- 2 Bio-Zitronen (Saft und Abrieb)

Zubereitung

1. Sahne und Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in einem Topf erwärmen. Der Zucker muss sich vollständig auflösen. Dann die Temperatur reduzieren, den Zitronensaft und den Zitronen-Abrieb hinzufügen.
2. Etwa 3-5 Minuten sieden, aber keinesfalls kochen lassen. Dabei immer umrühren, damit nichts anbrennt. Den Topf von der heißen Herdplatte ziehen und 10 Minuten abkühlen.
3. Gebe die Masse Mischung durch ein feines Sieb, um die Zitronenschalen zu entfernen. Dann auf 4 Dessert-Gläser oder Schalen gleichmäßig verteilen.
4. Die Lemon Possets mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, am besten jedoch über Nacht. Mit aufgeschlagener Sahne und

frischen Minze-Blättern servieren. Anschließend sich hemmungslos dem Genuss hingeben.

Rezept online unter <https://www.eatclub.de/rezept/lemon-posset/>
