Rezept

Spargel Panna Cotta mit Spargelsalat

Ein Rezept von Spargel Panna Cotta mit Spargelsalat, am 06.06.2025

Zutaten

2 Blätter	Gelatine
400 g	Sahne
	Zucker
2 EL	Mandelblättchen
4 Scheiben	Pancetta (ggf. anderen Speck)
4-6 Stangen	grüner Spargel
einige	einige Basilikumblätter
300 g	geputzter, weisser Spargel
	Salz
	geriebene Muskatnuss
	Olivenöl
1 größere	Karotte
4-6	Radieschen
	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatineblätter für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

2. Weißen Spargel in fingerdicke Scheiben schneiden, zusammen mit der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Zucker (falls der Spargel recht bitter ist) und geriebener Muskatnuß würzig abschmecken.

3. Durch ein Sieb gießen (der Spargel läßt sich noch anderweitig, etwa für Spargelsuppe, verwenden), dann die abgetropften Gelatineblätter in die heiße Sahne geben und solange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.

4. Nun die heiße Sahne in kleine Gläschen abfüllen. Zum Schutz vor Kühlschrankgeruch gut mit Folie abdecken und mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

5. Vor dem Servieren 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den in feine Streifen geschnittenen Pancetta darin kross anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und auf die Panna Cotta Gläschen verteilen.

6. Für den Salat die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten, zur Seite stellen. Das Gemüse waschen, putzen und in möglichst gleichmäßige, sehr dünne Scheiben schneiden. Mit den Mandelblättchen vermengen und ebenfalls in kleine Gläschen verteilen. Die Basilikumblätter aufeinanderlegen und in hauchdünne Streifen schneiden (Chiffonade), dann auf die Gemüsegläschen verteilen. Jedes Gläschen mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und zusammen mit den Panna Cotta Gläschen servieren.