

Rezept

Spargel-Panna-cotta mit Räucherlachstatar

Ein Rezept von Spargel-Panna-cotta mit Räucherlachstatar, am 08.12.2025

Zutaten

je 150	grüner und weißer Spargel	1/2	Limette
4 Blatt	weiße Gelatine	400 g	Sahne
	Salz		Cayennepfeffer
2 Prisen	Zucker	1 Bund	Schnittlauch
150 g	geräucherter Lachs	100 g	frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten
3 EL	Limettenöl		Pfeffer
	Kartoffelchips (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Die Hälfte der Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen.
2. Grüne Spargelstücke mit 200 g Sahne in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann im Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, mit Salz, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker und einem Spritzer Limettensaft würzen. Die Gelatine in der heißen Masse auflösen. Vier Gläser bis zur Hälfte mit der Masse füllen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen die restlichen Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Weiße Spargelstücke mit der übrigen Sahne in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. köcheln lassen. Dann im Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, mit Salz, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker und einem Spritzer Limettensaft würzen. Die Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dann auf die grüne Panna Cotta gießen und 1 weitere Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den geräucherten und frischen Lachs fein hacken, mit Schnittlauch und Öl in einer Schüssel vermischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Panna Cotta geben. Nach Belieben mit Kartoffelchips garniert servieren.