



Weiß - grünes Spargel Panna Cotta

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal - frühlingshaft - leicht, gut vorzubereitende Vorspeise.

Zutaten

- 50 g weißer Spargel
- 150 g grüner Spargel
- 4 Gelatineblätter, eingeweicht
- 400 ml flüssige Sahne
- Saft von 1 Limone
- Salz, Cayennepfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den weißen herkömmlich schälen, die holzige Enden weg schneiden, den großen Rest in kurze Stücke scheiden. Mit 200 ml Sahne ca. 5 min. kochen leise köcheln lassen.

Schritt2

Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Zwei gut ausgedrückte Gelatine Blätter dazu geben, auflösen.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit Limonensaft, Cayenne und einer Prise Zucker abschmecken.

Schritt4

Etwas zur Hälfte In kleinen, passenden Gläsern aufteilen, ca. 60 min. kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen und mit der restlichen Sahne 4 - 5

min. köcheln lassen.

Schritt6

Ebenfalls pürieren, durch ein Sieb streichen, 2 Gelatineblätter auflösen, würzig - pikant nachschmecken.

Schritt7

Auf die erste Schicht geben, wieder 60 min. kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gut durchgekühlt zu Tisch geben, dazu schmecken mir marinierte deutschen Krabben mit Dill, Shrimps oder Garnelen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** gelatine, grüner spargel, gut vorzubereiten, sahnig, saisonal, weißer Spargel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)300
- Fett (g)30
- KH (g)5
- Eiweiß (g)4
- Ballast (g)1
- Zucker (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruenes-spargel-panna-cotta/>