



Panna cotta vom Spargel mit Thunfischtatar

Zutaten: (4 Portionen)

Zubereitung

Für die Panna cotta:

200 g **Spargel** (grün)

200 g **Spargel** (weiß)

400 g Schlagobers

Zitronensaft (nach Belieben)

4 Blätter Gelatine

Cayennepfeffer

Meersalz

Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)

Für das Thunfischtatar:

300 g **Thunfisch** (Sushi Qualität)

2 EL **Olivenöl**

1/2 **Limette** (Saft)

3 EL **Schnittlauch** (in Röllchen geschnitten)

4 Grissinis

Meersalz

- **Pfeffer** (schwarz, frisch gemahlen)

Für die **Panna cotta vom Spargel mit**

Thunfischtatar zunächst für die Panna cotta den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel in dünne Scheiben schneiden und mit 200 g Schlagobers 7-8 Minuten leise kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Cayennepfeffer, Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Zwei Blätter Gelatine ausdrücken und in dem heißen Spargelobers auflösen. Vier Gläser bis zur Hälfte mit dem grünen Spargelpüree füllen und für 90 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Den weißen Spargel, wie oben beschrieben, ebenfalls zu einem Püree verarbeiten und auf die grüne Panna cotta in die Gläser gießen. Für 90 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Tatar den Thunfisch in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl und Limettensaft marinieren. Die Schnittlauchröllchen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.