Panna Cotta vom weißen Spargel

Schwierigkeit **Zeitaufwand**: 40 min

Zutaten für 4 Personen

- 250 gr Solo Spargel aus dem Marchfeld
- 4 Gelantineblätter
- 1 kleines Stück Butter
- 250 ml Obers
- Salz
- 1 Zitrone

© www.heikokocht.at, 2016

Zubereitung:

Weißer Spargel schälen, die holzigen Enden weg schneiden. Spargelstangen in kurze Stücke scheiden. Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Weiße Spargelstücke mit dem Obers und dem Butterwürfel in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Spargel sollte dann schön weich sein. Das Ganze mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und einen Spritzer Zitronensaft würzig abschmecken. Gelatine in der heißen Sahne auflösen. In Gläser oder Formen füllen und für einige Stunden kalt stellen, bis die Masse gestockt ist.

Gefällig anrichten. Eventuell mit Stücken vom Grünspargel. Gut passen auch dazu ein Lachstartar oder einige marinierte Garnelen.

Gutes Gelingen!

© www.heikokocht.at, 2016