

# Spargel-Panna-Cotta mit Saibling-Tatar

## Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	Salz	Zucker
20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	Öl
20 ml Weißwein	4 grüne Spargelstangen	400 g Sahne
3 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 EL Traubenkernöl	2 EL Holunderblütenessig	200 g Saiblingsfilet
2 TL Orangenöl	Bio-Orangenschale	2 Zweige Kerbel

Die Spargel-Panna-Cotta muss etwa 1 Stunde gekühlt gelieren! Den weißen Spargel waschen, abtropfen lassen und schälen. Holzige Enden abschneiden.

Die Schalen in einem Topf knapp mit kaltem Wasser bedecken. Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen und dann weitere ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Den Fond danach durch ein Sieb passieren.

Anschließend 3 Stangen weißen Spargel in diesem Fond bissfest kochen (für die SpargelVinaigrette).

Den Rest des weißen Spargels klein schneiden.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden, in etwas Öl andünsten.

Den kleingeschnittenen Spargel hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und mit 100 ml Spargelfond aufgießen. Den Spargel im geschlossenen Topf weich köcheln.

In der Zeit den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden großzügig abschneiden.

Grünen Spargel in Salzwasser ca. 3 Minuten knackig blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Sobald der kleingeschnittene weiße Spargel weich gegart ist, die flüssige Sahne zugießen. Einmal aufkochen lassen und anschließend gut mixen. Alles durch ein Sieb passieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die eingeweichte Gelatine in den heißen Spargelfond einrühren und schmelzen lassen. Alles mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Pro Person jeweils einen Suppenteller mit Fond füllen, kalt stellen und gelieren lassen.

Für die Vinaigrette den bissfest gekochten weißen und grünen Spargel in kleine Würfel schneiden.

Den Schnittlauch fein schneiden, einen Teil davon für das Saiblingtatar zur Seite stellen.

Spargelwürfel, übrigen Schnittlauch, Traubenkernöl und Holunderblütenessig verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Saiblingsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und sehr fein schneiden.

Etwas Orangenöl, Orangenschale, Rest Schnittlauch und Salz zugeben, verrühren und abschmecken.

Sobald die Spargel-Panna-Cotta geliert ist, etwas Spargelvinaigrette darauf verteilen. Je eine große Nocke Saiblingstatar darauf geben und mit Kerbel garnieren.

Karen Hegar am 30. April 2019