

SPARGEL PANNA COTTA MIT ERDBEERMARK

für 10 Personen (Dariolformen 55ml)

ZUTATEN:

Für das Erdbeermark:

200 g Erdbeeren
50 g Zucker oder Honig
3 Blatt Gelatine

Für das Panna Cotta:

80 g weißer Spargel
½ Vanilleschote
170 g flüssiges Obers
170 g Milch
50 g Zucker
6 Blatt Gelatine



4 El Erdbeermark zum anrichten

2 El Joghurt zum anrichten

ZUBEREITUNG:

Für das Erdbeermark: Die Beeren mit dem Zucker oder Honig aufkochen und mixen. Im noch warmen Zustand die eingeweichte Gelatine begeben und in den Dariolformen abfüllen.

Inzwischen den Spargel schälen, klein schneiden und mit der Hälfte vom Obers mit der ausgekratzten Vanilleschote und Zucker langsam weich kochen. Im Küchenmixer gut mixen.

Die eingeweichte Gelatine begeben und darin auflösen. Die Masse passieren und mit der übrigen Milch und dem Obers vermengen. Die Masse kurz überkühlen lassen und vorsichtig auf dem ausgekühlten Mark füllen damit sich das Mark mit der Spargelmilch nicht vermischt.

Nun das Ganze kalt stellen. Mit Erdbeermark und Joghurt anrichten.

Tipp: Man kann das Ganze auch mit grünen und weißen Spargel machen und zweifärbig abfüllen.

Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst

