

## SPARGEL-PANNACOTTA MIT ERDBEERSALAT

4 PERSONEN

Mixer  
Sieb, fein

### ZUTATEN

#### PANNACOTTA

5 dl Vollrahm  
60 g Zucker, fein  
½ Vanilleschote  
1 Spargel, weiss, geschält, in 4 Stücke geschnitten  
2,5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

#### ERDBEERCOULIS

500 g Erdbeeren, gewaschen, ohne Blattansatz halbiert  
100 g Puderzucker  
½ Bio Zitrone, Saft

#### ERDBEERSALAT

500 g Erdbeeren, gewaschen, ohne Stielansatz  
4 Ei Erdbeercoulis

#### GARNITUR

8 Erdbeeren  
Minzeblätter

### ZUBEREITUNG

#### PANNACOTTA

Den Vollrahm mit dem Zucker, der Vanilleschote und dem Spargel aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb giessen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen im heissen Rahm verrühren, nicht mehr kochen. Die Pannacotta portionenweise in Gläser füllen. Sie ist mit der Gelatinemenge nicht sturzfest. 3 Stunden auskühlen lassen.

#### ERDBEERCOULIS

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

#### ERDBEER-SALAT

Die Erdbeeren fein würfeln, mit dem Erdbeercoulis mischen, 10 Minuten ziehen lassen und anrichten.

#### ANRICHTEN

Je ein Glas Pannacotta und Erdbeersalat auf einem Teller anrichten. Mit je zwei frischen Erdbeeren und Minzeblättern garnieren

## Rezept von Marion Michels

