

Dessert

Spargel- Panna Cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarber

Zutaten:

200 g Erdbeerpüree
300 g Rhabarber
200 g Zucker
800 ml Sahne
0.2 St. Vanilleschote
3.5 St. Gelantine
Speisestärke
0.3 Bund Minze
Wasser
250 g Spargel

Zubereitung:

Für das Sorbet das Erdbeerpüree mit 50g Zucker und 70g Wasser aufkochen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine zu einem Sorbet gefrieren. Spargel schälen. Die Schalen mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Spargelschalen herausnehmen und Spargel hineingeben. Weitere 15 Minuten köcheln. Das Ganze pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Auf 600ml 70g Zucker zugeben und nochmals aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Spargelsahne auflösen. In Gläser füllen und kalt stellen. Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem restlichen Zucker und dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nun in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Wenn der Rhabarber gar ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Sauce evtl. mit etwas Speisestärke binden. Panna Cotta mit Sorbet und Rhabarber servieren. Mit Minze dekorieren.