

## Panna cotta vom Spargel mit Thunfischtatar

### Zutaten für 4 Personen:

#### Panna cotta:

200 g grüner Spargel  
200 g weißer Spargel  
400 g Sahne  
Zitronensaft (nach Belieben)  
4 Blätter Gelatine  
Cayennepfeffer  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Thunfischtatar:

300 g Thunfisch (Sushi Qualität)  
2 EL Olivenöl  
Saft von ½ Limette  
3 EL Schnittlauchröllchen  
4 Grissinis  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Zubereitung:

Für die Panna cotta den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel in dünne Scheiben schneiden und mit 200 g Sahne 7–8 Min. leise kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Cayennepfeffer, Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Zwei Blätter Gelatine ausdrücken und in der heißen Spargelsahne auflösen. Vier Gläser bis zur Hälfte mit dem grünen Spargelpüree füllen und für 90 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Den weißen Spargel, wie oben beschrieben, ebenfalls zu einem Püree verarbeiten und auf die grüne Panna cotta in die Gläser gießen. Für 90 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Für das Tatar den Thunfisch in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl und Limettensaft marinieren. Die Schnittlauchröllchen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Thunfischtatar auf der Panna cotta verteilen und mit Grissinis garniert servieren.