

Spargelpannacotta mit geflammtem Flußsaibling und Wildkräutersalat

Rezept von Tobias Datow im Espenhof, Flonheim

Zutaten:

100g weißer Spargel
80g grüner Spargel
50g Sahne (30%)
3 Blatt Gelatine
1 Zwiebel
1 cl Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den grünen Spargel schälen und mit der Hälfte der Zwiebel zusammen anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken; Sahne dazugeben. Mit einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Vorgang wiederholen mit dem weißen Spargel und dann 1,5 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine auf die Masse geben und in eine kleine Form geben (vorzugweise Timbale oder Espresso Tasse). Tipp: Erst eine Masse abfüllen und abkühlen - wenn die Masse durchgekühlt ist, die andere Masse oben darauf geben.

Zutaten Saibling:

1 EL Bärlauchpesto
80g Fluß-Saibling, gebeizt

Zubereitung: Saibling in dünne Scheiben von der Haut schneiden und auf ein Blech geben. Mit einem Bunsenbrenner abflammen- die Schnittflächen werden mit Pesto bestrichen.

Zutaten Wildkräutersalat:

30g Wildkräutersalat
1 TL Senf (grob)
8 ml Brühe
20 g Pflanzenöl
1 EL weißes Balsamico Essig
1 EL Zucker
Garnitur: Kapuzinerkresse, Blüten und Blätter

Zubereitung: Senf, Essig, Salz und Pfeffer und Brühe vermischen, langsam das Öl dazu geben und mixen bis eine homogene Masse entsteht. Fertig ist die Vinaigrette für den Wildkräutersalat.