



## Panna Cotta vom grünen Spargel

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

#### Für den Boden:

1 kg	Mandeln	250 g	Butter
1 EL	Salz	1 kg	Speck, fein geschnitten

#### Für die Panna Cotta:

2 Bund	weißer Spargel	2 Bund	grüner Spargel
650 g	Ricotta	2	Zitronen (Zesten)
275 ml	Milch	800 ml	Sahne
12	Gastro-Gelatineblätter		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Für den Boden:

1. Butter in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen.
2. Mandeln fein mahlen, zur Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren 5-6 Minuten goldbraun rösten. In eine Schüssel umfüllen und Salz hinzufügen.
3. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, erneut erhitzen und den Speck 5-6 Minuten darin goldbraun braten.
4. Gebratenen Speck zur Mandelmischung geben und gut vermengen.
5. Die Mandel-Speck-Mischung in 20 Dessertringe verteilen, festdrücken und zur Seite stellen.

#### Für die Panna Cotta:

1. Spargelstangen kurz blanchieren (einige Spitzen zum Garnieren aufbewahren).
2. Ricotta, Zitronenschale und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Im Mixer fein pürieren.
3. Sahne und Milch bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald es kocht, vom Herd nehmen. Gelatineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken und in die Sahne-Milch-Mischung geben bis sie sich auflösen.
4. Die Panna-Cotta-Mischung durch ein Sieb in die Ricotta-Mischung gießen, gut umrühren und in einen Messbecher zum Gießen umfüllen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und gleichmäßig in die Förmchen über den Mandelboden füllen.
6. Förmchen abdecken und mindestens 6 Stunden (bis zu 3 Tage) kühlen. Zum Servieren Dessertringe entfernen und mit Spargelspitzen garnieren.