

Spargel-Panna Cotta mit Kräuterlachs

Schwierigkeitsstufe: 2 (5 ist am schwersten)



Copyright: Unilever Austria GmbH

VORBEREITUNG:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen.

Dauer in Minuten

Vorbereitung: ca.5

Zubereitung: ca.45

Zutaten: 1 Stk.

Vanilleschote

1 Beutel KNORR Bitte zu Tisch Spargelcreme Suppe

5 Blatt Gelatine

60 ml RAMA Cremefine

zum Schlagen

60 g Naturjoghurt

200 g Räucherlachs

4 EL Schnittlauch

(geschnitten)

4 EL gehackter Dill

2 TL Zitronensaft

Dillzweige

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG:

KNORR Bitte zu Tisch Spargelcreme Suppe und das Vanillemark in 1/2 l Wasser einrühren. Vanilleschote zugeben, die Suppe unter Rühren bei geringer Hitze aufkochen, vom Herd nehmen. (Vanilleschote entfernen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Suppe auflösen. Suppe auskühlen lassen. RAMA Cremefine zum Schlagen aufschlagen und mit dem Joghurt unter die kalte Suppe heben.

Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gläser oder Cocktailschalen zu 2/3 befüllen und zum Festwerden 2 Stunden kalt stellen. (Lachs in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern, mit Schnittlauch, Dill und Zitronensaft vermischen und marinieren lassen. Aus der Lachsmischung Nockerln formen. Nockerln auf die Panna Cotta setzen und mit der restlichen Dille garnieren.

TIPPS:

Als Variation können Sie statt Räucherlachs auch aromatischeren Gravedlachs verwenden

(kjz)