



Kräuter-Pannacotta mit gebeiztem Wolfsbarsch, Spargel und Tomatenpesto

Von Stefan Grassl (»Das Triest«)

Zutaten für vier Portionen:

Für die Pannacotta:

250 ml Obers , 500 ml Joghurt

250 g gemischte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Minze, Schnittlauch Rucola)

5 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

8 -12 Stangen Spargel (je nach Größe)

600 ml Spargelfond

etwas Maizena

160 ml weißen Balsamicoessig

350 ml Olivenöl (z.B. Fudas) , 350 ml Traubenkernöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Tomatenpesto

(Menge je nach Geschmack und Bedarf):

getrocknete & in Olivenöl eingelegte Tomaten

Pinienkerne

Basilikum

Knoblauch

Zitronenschale

- ❖ Obers auf die halbe Menge einkochen. Joghurt mit 200g der gemischten Kräuter mixen und passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit Obersreduktion vermischen sowie überkühlen. Obers-Gelatinegemisch mit passiertem Kräuterjoghurt vermischen, salzen, pfeffern und in vorgekühlte Förmchen füllen.
- ❖ Spargel bissfest kochen und abkühlen. Verbliebenen Spargelfond für die Vinaigrette: mit Maizena leicht binden und gut durchkühlen lassen. In den abgekühlten Spargelfond weißen Balsamico, Olivenöl und Traubenkernöl langsam zur Emulsion mixen. Mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken.
- ❖ Für den Wolfsbarsch Schalotten mit Noilly Prat und Quinquin-Sekt aufkochen und abkühlen lassen. Basilikum, Petersilie, Pfefferkörner und Meersalz mit Olivenöl mixen und mit abgekühlter Schalottenflüssigkeit vermischen. Wolfsbarschfilet je nach Dicke 4-8 Stunden in dieser Marinade beizen.
- ❖ Für das Tomatenpesto, getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomaten mit Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch und Zitronenschale fein mixen.
Alles attraktiv anrichten und mit restlichen Kräutern garnieren.