



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

## Zutaten

400 g	grüner Spargel
400 g	Sahne
4	Blätter weiße Gelatine
1 TL	Zitronensaft
100 g	Salz Cracker
100 g	Bauchspeck, geräuchert
3 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
ein paar	Chiliflocken

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs  
Trocken

## Zubereitung

1

Für die Panna Cotta die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden, anschließend den Spargel in dünne Scheiben schneiden. Diese zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und 10 Minuten leise kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer, Chili und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken.

2

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Spargelsahne auflösen. Masse in 4 Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3

In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig ausbacken und zum Abkühlen und Entfetten auf ein Küchenpapier legen.



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

[Zum Blog Tinatausendschön](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren