

**Spargel-Pannacotta mit Sambal-Spiegel****Zutaten für 4 bis 8 Personen**

- 1 kg Spargel
- 1 Schalotte
- 150 g Butter
- 400 ml Sahne
- 1 EL Joghurt
- Abrieb einer Limette
- 8 Blatt Gelantine

**Für den Sambal-Spiegel**

- 50 g Sambal Badjak (alternativ rote Currypaste)
- 50 ml Mirin
- 50 ml Sake
- 1 Blatt Gelantine

**Für das Spargel-Ceviche**

- 2 EL Sushi-Essig
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 1 Chili-Schote, fein gehackt
- 2 EL Limettensaft
- gehackte Erdnüsse

**Zubereitung**

Zunächst den Spargel schälen und die Schalen mit etwas Salz und Zucker zu einem Fonds aufkochen. Die holzigen Füße des Spargels werden im Pannacotta verarbeitet, die Spargel-Stangen später im Spargel-Ceviche.

Für das Pannacotta die Spargelfüße und eine kleingeschnittene Schalotte mit der Butter garen, bis sie einen karamelligen Farbton annehmen. Großzügig mit Salz und Zucker würzen. Mit 400 ml Sahne aufgießen und stark einkochen lassen – die Sahne sollte dicke Blasen werfen und eindicken – dabei kräftig rühren.

Die eingedickte Sahne mit 400 ml Spargelfond aufgießen und noch einmal aufkochen lassen, dann die Mischung im Mixer mehrere Minuten lang fein pürieren, mit Limettenschale abschmecken und durch ein Sieb geben. Etwas abkühlen lassen und 8 Blatt eingeweichte Gelatine unterrühren.

Die Pannacotta-Masse auf vier bis acht Schalen verteilen (je nachdem, wie groß die Vorspeise sein sollte) und kalt stellen.

Für den Sambal-Spiegel je 50 ml Sake, Mirin, Wasser und Sambal Badjak in einem Topf aufkochen lassen und ebenfalls kurz abkühlen lassen, dann ein Blatt eingeweichte Gelatine einrühren und auf die erkaltete Pannacotta als dünne Schicht auftragen. Noch einmal kalt stellen.

Nun die verbliebenen Spargelstangen 8 Minuten lang kochen und in kleine Würfel schneiden. Mit 2 EL Sushi-Essig, 2 EL Limettensaft, dem gewürfelten Ingwer und Chili vermischen und auf dem Sambal Spiegel verteilen. Gehackte geröstete Erdnüsse darüber streuen.

Guten Appetit!

Rezept: Lukas Jakobi "Zwanzigdreißig", Düsseldorf