



Spargelterrinen im Räucherlachsmantel



Zutaten für 12 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Bund Kerbel
- 150g Feiner Schaftopfen (DIE KÄSEMACHER)
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Muskat (frisch gemahlen)
- 12 Blätter Gelatine
- 12 Scheiben Räucherlachs (ca. 400g)
- 150g Schlagobers



Zubereitung

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend in 1-2 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser mit Zucker 20 Minuten kochen. Spargel abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Kerbel abspülen, trocken schleudern und die Blättchen fein hacken. Schaftopfen und Spargel im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Spargelcreme durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kerbel unterrühren.

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Terrinen-Form zuerst mit Klarsichtfolie, dann gleichmäßig mit Räucherlachs auslegen. Gelatine in 2 EL heißem Wasser auflösen und mit der Spargelcreme verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme gleichmäßig in der Form verstreichen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Terrine zum Servieren aus der Form stürzen, die Folie abziehen und die Terrine in fingerdicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der übrigen Kerbel garnieren.

Tipp: mit Baguette oder Weißbrot servieren

Zubereitungszeit: ca. 90 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Wir wünschen guten Appetit! :-)