Nah&Frisch



sweetsandlifestyle.com Professional

Spargelterrine

Griaß di Rezepte Frühling Glutenfrei Spargel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz und 1 TL Zucker hinzugeben und darin den weißen Spargel 10 Minuten garen. Anschließend für weitere 5 Minuten den grünen Spargel hinzugeben und mitgaren. Den Spargel abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Schnittlauch waschen und fein hacken.
Fünf weiße Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Mit dem Topfen und dem Schnittlauch in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und in 3 EL heißem Wasser auflösen. 2 EL Spargel-Topfencreme in die aufgelöste Gelatine einrühren und diese dann mit der restlichen Spargelcreme verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Spargelcreme heben.
Eine Kastenform befeuchten und mit einem Stück Klarsichtfolie auslegen. Auf dem Boden der Kastenform eine 2 cm hohe Cremeschicht verteilen, anschließend den gekochten Spargel nach Belieben darauf verteilen. Danach wieder eine Schicht Spargelcreme in die Form geben und Spargelstangen darauflegen. So lange fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Cremeschicht abschließen. Mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und die Terrine in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Wunsch mit grünem Salat und Räucherlachs servieren.

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 TL Zucker
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 250 g Topfen
- 1 Msp. Muskatnuss, gemahlen
- 200 ml Schlagobers
- Salz & Pfeffer
- 12 Blätter Gelatine