

Spargelterrine

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr. Grüne Spargeln
½	-	Bund Kerbel, fein gehackt
180	-	gr Nordische Sauermilch
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer nach Bedarf
5	-	Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
2	-	EL Weissweinessig
5	-	EL Baumnussöl
½	-	TL Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
einige	-	Kopfsalatblätter

Zubereitung:

Terrinenform vorbereiten:

Die Terrinenform vor dem Auskleiden mit Klarsichtfolie mit wenig Oel ausstreichen, damit die Folie beim Einfüllen nicht rutscht.

Spargeln rüsten und in 5-cm lange Stücke schneiden, Spitzen beiseite legen. Spargelstücke im siedendem Salzwasser offen cirka 15-Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken.

Die Spitzen im gleichen Wasser nur cirka 5-Minuten knapp weich kochen, herausnehmen und kalt abschrecken.

Die Hälfte der Spitzen kühlen stellen, den Rest mit den Spargelstücken (insgesamt ca. 350-gr.) und der Sauermilch fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.

Kerbel dazu geben, würzen. Gelatine im siedendem Wasser auflösen, mit 2-Esslöffel der Masse mischen, sofort gut unter die restliche Masse rühren.

Masse in die vorbereitete Form giessen, zugedeckt cirka 5-Stunden kühl stellen.

Für die Sauce den Weissweinessig, das Baumnussöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Servieren:

Terrine vorsichtig auf eine Platte stürzen, Folie ablösen. Von den Spargelspitzen unten einige Scheiben abschneiden und auf die Terrine legen zur Garnitur.

Salatblätter und Spargelspitzen längs halbiert, rundherum anrichten, die Sauce darüberträufeln.

Die Terrine kann 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden. Im Kühlschrank aufbewahren und erst vor dem Servieren garnieren.