

Spargelterriner



Zutaten für 12 Personen

Terrine
600g

grüne Spargeln
Salzwasser

2
1 ½ Bund

QimiQ
Kerbel
Salz, Pfeffer

Sauce

6 EL
15 EL
1,5 TL

Weissweinessig
Baumnussöl
Salz
Pfeffer

Form:

für eine Terrinenform von 20cm

Servieren:

Terrine vorsichtig auf eine Platte stürzen, Folie ablösen. Von den Spargelspitzen unten einige Scheiben abschneiden, Terrine damit garnieren. Salatblätter und Spargelspitzen, längs halbiert, rundherum anrichten, Sauce darüberträufeln.

Lässt sich vorbereiten:

Terrine 1–2 Tage im voraus zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren, vor dem Servieren garnieren.

ZUBEREITUNG ca. 60 Min.

Form vorbereiten:

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

Terrine:

Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden, Spitzen beiseite legen. Spargelstücke im siedenden Salzwasser offen ca. 15 Min. weich kochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Spitzen im gleichen Wasser nur ca. 5 Min. knapp weich kochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Die Hälfte der Spitzen kühlstellen, den Rest mit den Spargelstücken (insgesamt ca. 450 g) und dem QimiQ fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Kerbel dazugeben, würzen.

Einfüllen:

Masse in die vorbereitete Form giessen, zugedeckt ca. 5 Std. kühl stellen

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren