

So wird es gemacht: Spargelterriner

Terrinen sind gar nicht so schwierig zu machen. Sie können gut vorbereitet werden, sehen ansprechend aus und werden von allen gerne genossen. Also, nichts wie los: Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die Spargelterriner sicher.



Haben Sie Fragen, Probleme oder ein kulinarisches Anliegen?

Wir sind für Sie da:

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie

1 Form ausbuttern, mit Backpapier auslegen, kühl stellen.

2 Spargeln rüsten. In kochendem Wasser garen. Herausheben, sofort in Eiswasser abschrecken. Zum Trocknen auf ein Tuch legen.

3 Kohlrabi in Butter weich dämpfen, kühl stellen. Rüeblin in Butter weich dämpfen, kühl stellen.

4 Farce: Kresse mit Rahm fein pürieren. In einem Pfünnchen erhitzen, nicht kochen. Ausgepresste Gelatine beifügen und verrühren, bis sie aufgelöst ist, würzen. In einen Massbecher geben, auf Raumtemperatur auskühlen lassen.

5 Gemüse mit Haushaltspapier trocken tupfen. Farce und Gemüse lagenweise in die Form füllen. Mit Farce beginnen.

6 Abwechslungsweise weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Farce abschliessen. Form zudecken, Terriner im Kühlschrank mind. 5 Stunden fest werden und durchkühlen lassen.

7 Form kurz in heisses Wasser tauchen. Stirnseiten der Terriner mit einem Messer lösen, mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben.

8 Die Spargelterriner in Tranchen schneiden. Nach Belieben mit Kräutern und Kräuter vinaigrette anrichten.

Spargelterrine

Für 1 Form mit Deckel von ca. 1 l Inhalt
Backpapier

Butter für die Form

400 g grüne Spargeln

400 g Kohlrabi, gerüstet, in Stäbchen
geschnitten

400 g junge Rüebli, gerüstet,
längs halbiert

Butter zum Dämpfen

Farce:

150 g Gartenkresse, fein gehackt

4 dl Rahm, lauwarm

7 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser
eingeweicht

Salz

Pfeffer

Kräuterblätter nach Belieben

Kräuter-Vinaigrette nach Be-
lieben

Variation:

Kräuter-Vinaigrette

1 EL Weissweinessig

1 EL Haselnussöl oder Rapsöl

1 EL Rapsöl

1 EL Kräuter, gehackt (z. B. Petersilie,
Oregano, Salbei)

Salz

Pfeffer

1 Alle Zutaten mischen.

