

Spargel-Terrine



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 Blatt ZAUBERHAFT BACKEN Gelatine
- 1 BIO SONNE Zitrone
- ½ Bund ERNTEKRONNE weißer oder grüner Spargel
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- ¼ Packung BIO SONNE Rucola
- 200 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 200 g LANDFEIN Crème fraîche
- 200 g GUT BARTENHOF Kochschinken
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- ¼ BIO SONNE Bund Petersilie
- 50 g BIO SONNE Rucola für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Spargel schälen, von holzigen Enden befreien und in Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren - im Anschluss in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit eine Kastenbackform mit Frischhaltefolie auslegen und die Schinkenscheiben am Boden und zum Rand hin leicht überlappend verteilen.
3. Den Frischkäse zusammen mit Crème fraîche, Saft und Abrieb der Zitrone, Salz, Pfeffer, grob gehacktem Rucola, gehackter Petersilie und Senf verrühren.
4. Außerdem die Gelatineblätter in etwas warmen Wasser für 2-3 Minuten einweichen und mit zwei Esslöffeln Wasser erwärmen, bis sie sich aufzulösen beginnt.
5. Nun nach und nach die Frischkäsemasse einrühren (nicht umgekehrt, da die Gelatine sonst verklumpt).
6. Danach die Creme abwechselnd mit Spargelstangen in die vorbereitete Form schichten und mit den überstehenden Schinkenscheiben bedecken.
7. Die Terrine über Nacht abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Erst danach behutsam stürzen, Folie entfernen und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und mit frischem Rucola servieren.

