

Rezept

Spargelterrine

Ein Rezept von Spargelterrine, am 25.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel	Salz
1 TL Butter	3 Stängel Estragon
400 g Sahne	6 TL Agar-Agar
200 g saure Sahne	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL trockener Wermut (z. B. Noilly Prat, nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Terrinenform (1 l Inhalt), 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen und schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen in größere Stücke schneiden. In einem Topf gerade nur ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen, den Spargel mit der Butter dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach Dicke der Stangen 15-20 Min. garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Kochsud auffangen.
2. Estragon abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. 200 g Sahne und 100 ml Spargelsud in einen Topf geben und Agar-Agar darin verrühren. Unter Rühren aufkochen und 2 Min. leicht köcheln lassen. Inzwischen Spargel und 100 ml Spargelsud mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Spargelpüree, saure Sahne und Estragon unter die Sahne-Agar-Agar-Masse rühren, vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und nach Belieben Wermut abschmecken. Übrige Sahne steif schlagen. Sobald die Spargelmasse etwas abgekühlt ist und leicht zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Masse in eine Terrinenform (ersatzweise eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform) füllen. Abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank in 5 Std. fest werden lassen. Zum Servieren die Terrine an den Rändern mit einem Messer lösen, auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.