Rezept

Vegetarische Spargelterrine

Ein Rezept von Vegetarische Spargelterrine, am 13.06.2025

Zutaten

700 g	grüner Spargel
2 TL	Butter
	Zucker
2 TL	Agar-Agar
	weißer Pfeffer
6	Kirschtomaten
	Öl für die Form
	1/2 l Spargelbrühe
	Salz
150 ml	Sahne
	einige Tropfen Zitronensaft
6	Radicchioblätter
	einige Schnittlauchhalme
	Kastenform (750 ml Inhalt, ca. 19 × 9 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, trockene Enden entfernen. 12 Spitzen von 5 cm Länge abschneiden, beiseite legen. Die Stangen in Stücke schneiden, in der Spargel- oder Gemüsebrühe mit Butter, Salz und 1 Prise Zucker offen in 15 Min. weich kochen. Spargel mitsamt der Brühe fein pürieren.

2. Vom Spargelpüree 6 EL abnehmen. In einem Topf mit Sahne und Agar-Agar verrühren, aufkochen und unter Rühren 2 Min. leicht kochen lassen. Das restliche Püree unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Die Masse in die vorbereitete Form füllen (Step 1 + 2). Die Terrine zum Festwerden mindestens 3 Std. kalt stellen.

4. Spargelspitzen in Salzwasser mit 1 Prise Zucker in etwa 6 Min. bissfest kochen. Kalt abschrecken, abtropfen lassen. Die Terrine stürzen (Step 3), in Scheiben schneiden und mit Spargelspitzen, zerzupften Salatblättern, halbierten Tomaten und Schnittlauch anrichten.