Rezept

Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine, am 20.05.2025

Zutaten

300 g	Ziegenfrischkäse
4	Eier (Größe M)
	Salz
850 g	weißer oder grüner Spargel
200 g	Sahne
je 1 Bund	Petersilie, Bärlauch und Basilikum
	Pfeffer
4 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Terrine | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein tiefes Blech auf die unterste Schiene schieben und fingerbreit mit Wasser füllen.

2. Frischkäse und Sahne glatt rühren oder pürieren. Eier nach und nach unterrühren. Die Kräuter waschen, Stiele abzupfen, Blätter fein hacken. Die Hälfte der Kräuter unter die Ei-Käse-Masse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Spargel waschen. Weißen Spargel vollständig, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Schnittstellen unten nachschneiden.

4. Die Form mit Alufolie auslegen, diese mit Öl fetten. Käsemasse einfüllen und den Spargel locker einschichten. Die Terrine auf das wassergefüllte Blech setzen und im Ofen 45 Min. pochieren. Herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen. Stürzen und mit den übrigen Kräutern bestreuen. Warm oder kalt in Scheiben servieren.