



Spargelterrinerne

Zutaten

3 l Wasser	7 Blätter Gelatine
1 Zitrone unbehandelt	1 TL Weißweinessig
2 TL Salz	Salz
1 TL Zucker	Pfeffer aus der Mühle
500 g weißer Spargel	2 Bund Schnittlauch
500 g grüner Spargel	

Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen. Zitrone auspressen und mit Salz und Zucker zugeben.

Schneiden Sie vom weißen Spargel den unteren Rand weg, danach vom Kopf nach unten sorgfältig schälen. Vom grünen Spargel ebenfalls den unteren Rand wegschneiden und nur die untere Hälfte schälen.

Geben Sie den weißen Spargel in den kochenden Sud und lassen Sie ihn zwischen 5 und 10 Minuten kochen, bis er gar ist aber noch etwas Biss hat. Den Spargel aus dem Sud nehmen und kalt abschrecken. Anschließend den grünen Spargel ebenfalls garen, beachten Sie, dass die Kochzeit etwas kürzer ist. Den Spargelsud nicht wegschütten.

Eine Terrinenform (oder Kastenform, ca. 1 1/4 l) kalt ausspülen und mit Frischhaltefolie auskleiden, den Rand überstehen lassen.

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein.

Den Spargelsud mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend den Spargel mit Schnittlauch in die Terrinenform einlegen. Legen Sie den Spargel abwechselnd in Schichten.

Die ausgedrückte Gelatine mit 3-4 EL Sud bei geringer Hitze auflösen. Danach mit ca. 0,5 l Spargelsud auffüllen, vermischen und über den Spargel gießen.

Stellen Sie das Gelee abschließend für 3-4 Stunden im Kühlschrank kalt bis dieses fest ist.