Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SPARGELTERRINE

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Bonjour liebe Leser, heute habe ich mich sehr angestrengt, um wieder mal ein herzhaftes Rezept zu posten. Ich hatte am Wochenende ein bisschen Zeit.

Meinetwegen könnte ich mich nur von solchen kleinen Speisen ernähren. Es schmeckt frisch, aromatisch und man fühlt sich dann nicht papp satt davon.
Ich habe versucht, ein Rezept mit Spargel zu entwickeln. Nicht so einfach, wenn man nicht unbedingt in die traditionelle Richtung „sauce hollandaise“ gehen möchte. Ich habe mich also entschieden, es wie ein kleines Entremet zu bearbeiten. Verschiedene Schichten mit unterschiedlichen Konsistenzen und Geschmäcke war mein Ziel. Und das Ergebnis war „un vrai délice!“

Die Entremets bestehen aus Spargel Mousse, einer frischen Crème, einem salzigen Plätzchen Boden und einer Vinaigrette mit Himbeer-Essig (es bringt eine leichte fruchtige Note).

Dieses Rezept kann sowohl als Vorspeise als auch als Hauptspeise vorbereitet werden. Wir hatten dazu noch einen schönen Salat und Baguette.

Zutaten für 4 Spargelterrine:

150 g weißer Spargel, 150 g grüner Spargel, 150 g Crème fraiche (oder Fromage Blanc bzw. *Creme Quark*) , 1 TL Agar-agar, 120 g Frischkäse, 1/2 Schalotte, Schnittlauch, Salz-Pfeffer, 120 g geräuchert Lachs

Salziger Plätzchen-Boden : 40 g harter Käse, 60 g Butter, 150 g Mehl, 1 Eigelb

Vinaigrette : 1 EL Dijon Senf, 4 EL Himbeeressig, 3 EL Olivenöl, Salz-Pfeffer

1- Der Boden :

Den Hartkäse reiben und dann zusammen mit der Butter, den Eigelb und dem Mehl kneten. Diesen Teig dann ausrollen und mit der passenden Ausstechform schneiden und auf einem Backblech tun.

Die kleinen Böden dann 10 Minuten bei 180 °C backen.

2 – Die Frischkäse Crème : Die Schalotte klein schneiden und den Schnittlauch auch. Dann mit dem Frischkäse zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3- Die Spargel Mousse :

Die weißen Spargel schälen und dann kochen (oder Dampfkochen). Die Spitze für das Dekoteil abschneiden und auf die Seite legen. Den Rest wird jetzt gnadenlos püriert. Ihr solltet jetzt ungefähr 150 g davon bekommen.

Dann dieses Spargel-Püree in einem Topf kochen und 1 TL Agar-agar dazu geben und 3 weitere Minuten kochen lassen. Dann das heiße Püree mit der Crème fraiche zusammen rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken .

4- Basteln :

Die Salzige Plätzchen Böden sollten jetzt kalt sein. Ich habe meine Plätzchen mit Papier umgewickelt. (sodass sie nicht kleben bleiben.) Man kann jetzt die Frischkäse Crème darauf spritzen (es ist nur praktischer mit einem Spritzbeutel. Mit Löffel schmiere ich immer Frischkäse überall !) . Dann kommt die Spargel Mousse und HOUPS alles geht noch für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Ich habe welche mit und welchen ohne Serverring gebastelt, und ich muss sagen, beide Techniken funktionieren gut. Man hat nur bei den Ringen mehr halt und kann sie unbedenklich transportieren.

5- Finition :

In der Abkühlzeit könnt ihr die grünen Spargel kochen und dann wie bei den weißen die Spitze abschneiden für die Deko (den Rest können sie in den Salat reinstecken !) Der Lachs wird ebenfalls mit Hilfe der erwünschten Ausstechform geschnitten. Und so sieht es aus, wenn ihr die Ringe und das Papier wegnehmt.

Dann kommt noch der Lachs darauf und die Spargelspitzen drum herum.

6- Vinaigrette : 1 EL Dijon Senf, 4 EL Himbeer-Essig , 3 EL Olivenöl , Salz und Pfeffer. Alles zusammen mischen und gut rühren.

Und jetzt ist es je nach Geschmack, entweder die Vinaigrette oben drauf gießen oder drum herum !

Diese Vorspeise – Hauptspeise kann man sehr gut im voraus vorbereiten und es lässt sich prima im Kühlschrank aufbewahren.

Es war ein sehr erfrischendes Menü und wir werden beim nächsten Mal mein Kind ein bisschen mitmachen lassen. Es war doch kinderleicht, und die Fotos sind bereit geschossen ! (egal ob es Klekereien gibt)

Ich wünsche euch noch eine schöne Woche.

Bon appétit et à bientôt.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de