Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EINFACHE SPARGEL- UND FRISCHKÄSE-TERRINE (TERRINE D'ASPERGES AU CHÈVRE FRAIS)

ZUBEREITUNG: 1 STUNDE · KOCHZEIT: 8 MIN.

Ostern ist bald da und man braucht wieder Rezepte für die Gäste, die nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen. Es sollte am besten einen kleinen „HaaaHaaa" Effekt haben.

Wenn ich ein Menü plane, gibt es immer eine Vorspeise und ein Salat. Da es manchmal zu viel wird mit der Käseplatte, ist es ratsam, den Käse direkt in der Vorspeise zu integrieren.

Da greife ich immer wieder gern zu meinem „Ziegenfrischkäse"! Ja hier ist er wieder. Er ist einfach super praktisch, um Terrinen zu kreieren und ist so vielseitig!

Ich habe ihn gern mal mit Aprikosen, mit Lebkuchen oder mit gebratenem Gemüse ..... also es gibt für jeden etwas dabei.

Aber heute gibt es die „Frühlings-Variante" mit Spargel.....

Zutaten für 1 Terrine (19 cm) für 5-6 Personen

10-12 grüne Spargeln, 50 g Mandeln (Valencia für mich), 10 g Zucker, 1 TL Balsamicoessig, 350 g Ziegenfrischkäse (150 g Ziegenfrischkäse-Rolle + 200 g Frischkäse), 2 EL frischer Schnittlauch, 2 Blätter Salbei, 1 TL frische Minze, Fleur de sel und Pfeffer.

1- Den Spargel waschen, die Füßen abschneiden und solange wie die Form zuschneiden. Die Spitzen auf die Seite legen.

Den Spargel (Stamm und Spitze) kochen. Ich mag ihn kurz in einem Glasbehälter mit ein bisschen Wasser geben und 7-8 Minuten in der Mikrowelle kochen. Anschließend kommen die gekochten Spargel-Stückchen in eine Schüssel mit Eiswürfeln und kaltem Wasser rein, um deren schönen Farbe zu behalten.

2- In einer Pfanne 1 EL Zucker als Karamell schmelzen und 1 TL Balsamicoessig dazu geben. Die Mandeln mit geben und in dem Karamell wälzen.

Die Mandeln auf einer Backmatte geben zum Abkühlen und das restliche Karamell als kleine Punkten abtropfen lassen (wird später für die Deko benötigt).

3- In einer Schüssel den Frischkäse mit der Ziegenkäserolle, Pfeffer-Salz und die kleingeschnittenen frischen Kräutern mischen.

4- Basteln:

Eine Terrinenform (oder Back- oder Auflaufform) mit Frischhaltefolie bedecken. 2 gute EL Creme am Boden verteilen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und gut abtrocknen, dann ihn in einer Reihe in der Terrinenform legen. Mit Creme bedecken.

Die Hälfte der Mandeln klein hacken und darauf bestreuen, glatt „spachteln".

Jetzt kommt eine neue Reihe Spargel, ein bisschen Creme und als letzte werden die restlichen Mandeln (4 schöne Mandeln auf der Seite behalten für die Deko) gehackt und am Boden der Terrine geben. Glatt spachteln. Die Frischhaltefolie flach auf der Terrine falten und das Ganze für 30 Minuten Minimum in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (12 oder 15 mm) geben.

Die Terrine aus der Form und der Folie befreien. Den Spritzbeutel mit der Creme, die restlichen Mandeln, Kräutern und die Spargel-Spitzen bereithalten.

Auf der Terrine kleine Kugeln spritzen….

Auf den Kugeln die Tropfen Karamell legen, die Spargelspitzen als Deko hübsch platzieren sowie die Mandeln und Kräuter….

Et voilà! So sieht es auch aufgeschnitten aus:

Dazu ein kleines Baguette mit Walnüssen und ein kaltes Glas Weißwein … So habt ihr wieder ein Rezept zum Angeben für Ostern.

BISOUS

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