

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Terrine vom Spargel, Knusperschinken, Karotten-Himbeer-Vinaigrette

Zutaten

(4 Personen)

Für die Terrine

- 260 g weißer Bruchspargel
- eine Prise Salz
- etwas Staubzucker
- 1 Scheibe Weißbrot
- etwas Zitronensaft
- 2 kleine Äpfel
- 120 g Topfen
- 125 ml feste Béchamel
- 8 Blätter Gelatine
- 125 ml Schlagobers

Für die Karotten-Himbeer-Vinaigrette

- 100 g Karotten
- 100 g Gelbe Rüben
- 50 g Lauch
- Himbeeressig oder anderen Frucht- bzw. Weinessig Kräuter- oder Olivenöl
- eine Prise Salz
- weißer Pfeffer
- Staubzucker

Für die Garnitur

- 70 g Wildrohschinken
- Eierhälften, hart gekocht
- Pflücksalate
- bunte Spargelspitzen

Zubereitung

Bruchspargel mit Salz, Weißbrot, Äpfel, Staubzucker und Zitronensaft weichkochen. Dann gut abtropfen lassen.

Ausgekühlt mit Topfen und Béchamel sehr fein mixen. Eventuell noch durch ein Sieb streichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in ganz wenig Wasser erwärmen und unter Rühren auflösen. Sofort mit etwas Spargelmasse glattrühren und dann in die restliche Spargelmasse gründlich einrühren.

Obers steif schlagen und kurz vor dem Stocken unterheben. Die Masse in eine Terrinenform füllen und zum Stocken kaltstellen.

Inzwischen für das Dressing Karotten und gelbe Rüben schälen, in sehr kleine Würfel schneiden oder fein reiben. Lauch ebenso fein schneiden. Das Gemüse mit einem Teil Essig, zwei Teilen Öl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Wildrohschinken im Backrohr bei 200 °C und Grillfunktion knusprig rösten. Terrine stürzen und in Scheiben schneiden.

Spargelterrinenscheiben fächerartig anrichten. Mit Eihälften, Salat und Spargelspitzen garnieren und mit Marinade beträufeln. Knusperschinken darauflegen.