



# Sülzchen von weißem und grünem Spargel mit Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein „Traum in der Spargel Saison“ ideal an heißen Sommertagen

## Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 500 g gekochter, magerer Hinterschinken
- 1l gute Hühner, Kalbfleisch - oder auch Rinderconsommè
- 12 Blatt Gelatine
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Radieschen
- Etwas Sherryessig
- Etwas Olivenoel
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Den Spargel waschen, schälen, die Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker "al dente" kochen. In Eiswasser kalt abschrecken, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

### Schritt3

Den Schinken in etwas grobe Würfel schneiden.

#### **Schritt4**

Die Consommè erhitzen und mit der gut ausgedrückten Gelatine versetzen, wieder abkühlen aber flüssig lassen.

#### **Schritt5**

Der Aufbau der Terrine erfolgt nun in mehreren Schritten:

#### **Schritt6**

Eine Terrinen oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und einen 1 - 2 cm dicken Aspikboden ausgießen.

#### **Schritt7**

Mit gezupften Kerbelblättern ausstreuen.

#### **Schritt8**

Darauf folgt der weißer Spargel, als erste Schicht, der mit Schinkenwürfeln bestreut wird.

#### **Schritt9**

Mit Gelée "bündig" ausgießen / verschließen und zunächst kalt stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt10**

Dann folgt erneut eine Lage grüner Spargel mit Schinkenwürfeln, anziehen lassen.

#### **Schritt11**

Die Radieschenvinaigrette:

#### **Schritt12**

Die Radieschen waschen fein hacken. Mi Sherry Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl zu einer pikanten Vinaigrette anmachen.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Die Sülze stürzen, was mit der Klarsichtfolie kein Problem darstellt.

#### **Schritt15**

Mit einem heißen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

#### **Schritt16**

Auf gekühlten Tellern mit der Radieschen Vinaigrette und frischen Salaten der Saison anrichten; dazu gebe ich gerne getoastetes Baguette oder auch Ciabatta Brot

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, saisonal, sommerrezepte, terrinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suelzchen-von-weissem-und-gruenem-spargel-mit-schinken/>