



# Terrine von weißem und grünem Spargel mit einer Lachsrose

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ein Schmaus für die Augen und Sinne, dabei schnell und einfach herzustellen

## Zutaten

- 300 g weißer Spargel, geschält
- 300 g grüner Spargel, geschält
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Spargelwasser
- Etwas Zitronensaft
- 12 Blatt Gelatine (schnittfest)
- 60 - 80 g Rauchlachs in Scheiben
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Spargelschalen zunächst in Salzwasser mit etwas Zucker 5 min. auskochen, heraus nehmen.

### Schritt3

Erst danach den Spargel im gleichen Wasser „al dente“ garen, abkühlen, die Spitzen etwa 3 cm lang abschneiden.

### Schritt4

Die restlichen Stangen in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden, mischen.

## **Schritt5**

Eine Terrinenform, ersatzweise Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und mit den Spargelstücken füllen.

## **Schritt6**

Der Aspik:

## **Schritt7**

Die Gelatine 3 - 4 min. in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und zum heißen Spargelfond geben, ebenso die Sahne.

## **Schritt8**

Mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und geriebener Muskatnuss pikant abgeschmeckt.

## **Schritt9**

Nicht alles über die Spargelstücke geben, etwas für die letzte Schicht zurück lassen; anziehen lassen.

## **Schritt10**

Die Spargelspitzen, für die letzte Schicht in der Länge halbieren und dicht an dicht auf der Oberfläche verteilen. Mit dem restlichen Spargelfond Bündig zugießen.

## **Schritt11**

Mit Folie verschließen, für 4 - 5 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen, besser am Vortag setzen.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

In fingerdicke Scheiben geschnitten an bunten Salaten in einer Kräuter Vinaigrette auf einem schönen Vorspeiseteller anrichten.

## **Schritt14**

Mit 1 - 2 zur Rose gedrehten Scheiben Rauchlachs garnieren und knusprigen Röstbrot zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, leicht, saisonal, sommerrezepte, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/terrinen-von-weissem-und-gruenem-spargel-mit-einer-lachsrose/>