

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 Vorspeisenteller 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/>