



Spargel-Ziegenfrischkäse-Terrine

Zeit gesamt
4h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

grüner Spargel	0.5 Bund
weißer Spargel	0.5 Bund
Orangen	1 St.
Ziegenfrischkäse	450 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blattgelatine	4 St.
Schwarzwälder Schinken	175 g
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen Spargel schälen und holzige Enden abbrechen. Zuerst die weißen Spargelstangen ins siedende Salzwasser geben, nach 3 Min. die grünen Spargelstangen hinzugeben und weitere 3 Min. blanchieren. Daraufhin, in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Orange heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Ziegenfrischkäse und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Orangenschale würzen. In einer weiteren Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Eine kleine Kastenform (24 cm) erst mit Frischhaltefolie, dann mit Schinkenscheiben so auskleiden, dass der Schinken über den Rand hängt. Einen Topf mit etwas Wasser leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und 2 EL Ziegenkäsecreme unterrühren. Dann diese Masse zügig unter die übrige Creme ziehen. 1/3 in die Form streichen, mit der Hälfte der Spargelstangen belegen. Erneut 1/3 Creme und übrigen Spargel einfüllen, mit restlicher Creme abschließen. Schinken darüberklappen und mit Folie abdecken. Im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.
4. Zum Servieren aus der Form stürzen, Folie entfernen und mit Basilikum garnieren. Die Spargel-Ziegenfrischkäse-Terrine lässt sich am besten mit einem heißen Messer in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	637 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	49 g