

Terrine von Grünem Spargel mit Bärlauchpesto und Toma ...

Kategorien: Vorspeise, Gemüse, Spargel

Zutaten für: 1 Rezept

12	Stangen	Grüner Spargel
2	Essl.	Bärlauch
1	Essl.	Pinienkerne
2	Essl.	Olivenöl (kaltgepresst)
2	Essl.	Parmesan
1/4		Rote Paprikaschote
1/4		Gelbe Paprikaschote
200	Gramm	Joghurt
200	Gramm	Sauerrahm
1	Essl.	Schnittlauch
1	Essl.	Rapsöl
5		Gelatine
10	Stücke	Oliven
1/2		Tomate
40	Gramm	Rucola
2	Essl.	Balsamicoessig
1/2		Zitrone; den Saft
		Salz und Pfeffer
		Terrinenform
		Klarsichtfolie

Anleitung:

Vorbereitung:

Bärlauch, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan im Mixer aufmixen. Grünen Spargel schälen, in Salzwasser mit einer Prise Zucker und etwas Öl auf den Biss kochen, abkühlen, trocknen.

Paprikaschoten in Würfel schneiden. Tomaten abziehen, entkernen, in Würfel schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Gelatine einweichen, ausdrücken und mit etwas Spargelfond auflösen. Oliven entsteinen, halbieren, Rucola waschen, trocknen. Olivenöl, Balsamicoessig und Zitronensaft anrühren, Schnittlauch dazu, würzen und Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen.

Zubereitung:

Joghurt, Sauerrahm glatt rühren, Paprikaschoten, etwas Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatine unterheben. Etwas Masse in die vorbereitete Terrine geben, Spargel einlegen, wieder Masse darauf geben. Das Ganze wiederholen bis die Terrine randvoll ist.

Terrine gut abklopfen, Folie schließen und 4-6 Stunden kalt stellen. Oliven, Tomaten, Schnittlauch mit Dressing anmachen. Terrine stürzen, Folie entfernen, Tranchen schneiden.

Anrichten: Rucola auf flachen Teller anrichten, angemachten Oliven-Tomatensalat darauf geben, Terrine anlegen, Pesto nebenan.

: O-Titel : Terrine von grünem Spargel mit Bärlauchpesto und Tomatensalat mit Oliven

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de

Terrine von Grünem Spargel mit Bärlauchpesto und Toma ...

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann