

# Grün - Weiße Spargelterrinen im Schinkenmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Frühsommerlich leicht, frisch, herzhaft „stimmig“, sieht appetitlich aus und vor allen Dingen: Schmeckt gut

## Zutaten

- Für die Grün - Weiße Spargelterrinen im Schinkenmantel:
- 150 g grüner Spargel
- 150 g weißer Spargel
- 300 ml Hühnerbrühe, fettfrei
- 200 ml Spargelfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht (schnittfest)
- 3 - 4 Scheiben Koch - Hinterschinken
- Für die Tomaten - Kräuter - Vinaigrette:
- 3 vollreife Tomaten gebrüht, entkernt, abgezogen in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon gemischt nach Angebot
- 1 El weißer Balsamico
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 2 El Traubenkernöl
- 1 ausreichen große, passende Terrinenform

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Zunächst den weißen Spargel herkömmlich vom oberen Drittel, unterhalb des Kopfes schälen und auf gleiche Länge kappen.

## **Schritt3**

Den grünen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Viertel schälen, ebenfalls auf gleiche Länge kappen.

## **Schritt4**

Die Schalen und die Abschnitte in siedendes Salzwasser mit

## **Schritt5**

1 Prise Zucker ca. 15 min. "ausziehen" lassen. Danach entfernen und in diesem Fond den Spargel ca. 15 min. "bissfest" garen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

## **Schritt6**

Der Terrinenaufbau:

## **Schritt7**

Die Hühnerbrühe mit dem Spargelfond und dem Weißwein mischen, erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine hinein geben, verrühren, ev. herzhaft nachschmecken.

## **Schritt8**

Zunächst die Terrineform mit einer Klarsichtfolie auskleiden. (Erleichtert hinterher das Stürzen)

## **Schritt9**

2 cm hoch eine erste Schicht Aspik in die Terrinenform gießen, anziehen lassen.

## **Schritt10**

Nunmehr schichtweise, abwechselnd den weißen und grünen Spargel übereinander hinein legen;

## **Schritt11**

(Ergibt hinterher ein schönes Bild) mit Aspik "bündig" zugießen..

## **Schritt12**

(Etwas Aspik zurück lassen, wird noch gebraucht)

## **Schritt13**

Mit der überstehenden Folie verschließen und im Kühlschrank anziehen lassen.

## **Schritt14**

Danach mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und den gekochten Schinken drum herum legen.

### **Schritt15**

Mit etwas Aspik überglänzen; erhält die natürliche Farbe des Schinkens besser.

### **Schritt16**

Die Tomaten - Kräuter -Vinaigrette:

### **Schritt17**

Die gewürfelten Tomaten mit allen Zutaten mischen, pikant abschmecken und etwas Traubenkernöl dazu geben.

### **Schritt18**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt19**

Die Terrine daumendick aufschneiden und auf gekühlten Tellern anrichten. Dazu p.P. 1 El Tomaten Vinaigrette und einige Frisée Blättchen drum herum. Dazu ein krosses Röstbrot und ein Glas kühlen "Spargelwein" reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** Schinkenmantel, spargel, tomaten vinaigrette

**Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruen-weisse-spargelterrinen-im-schinkenmantel/>