

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/>