



## REZEPT DES MONATS

# Gebratener grüner Spargel

mit feinem Kräutersalat und Ziegenfrischkäse-Terrine

**Rezept für 5 Portionen**

- 1 kg grüner Spargel
- 300 g Kräutersalat
- 500 g Ziegenfrischkäse
- 5 EL Gemüsebrühe
- 5 Blatt Gelatine
- 250 g geschlagene Sahne
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Als erstes streichen Sie den Ziegenfrischkäse durch ein Sieb, verrühren ihn mit dem Saft einer Zitrone und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein. Erhitzen Sie die Gemüsebrühe in einem kleinen Topf und lösen die Gelatine darin auf. Nun rühren Sie schnell die aufgelöste Gelatine mitsamt der Brühe in den Ziegenfrischkäse. Am besten mit einem elektrischen Mixer, damit sich keine Klümpchen bilden. Jetzt können Sie die geschlagene Sahne unterheben bis die Masse möglichst glatt ist und füllen diese in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form. Stellen Sie diese für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank. Die Terrine sollte luftig, aber schnittfest sein.

Zum Salat: Verwenden Sie einfach einen Salat nach Ihrem Geschmack und werten Sie ihn nach dem Waschen durch die Zugabe diverser frischer Kräuter, wie z.B. Dill, Petersilie, Kerbel oder Basilikum, auf. Bereiten Sie eine Vinaigrette aus mildem Balsamico-Essig, Olivenöl, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu.

Jetzt der Spargel: Kaufen Sie nach Möglichkeit gleichmäßig dünne Stangen und entfernen Sie die Enden. Wie bereits erwähnt, ist es nicht nötig, den Spargel zu schälen. Der Spargel wird in der Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter gebraten.

Richten Sie den Salat an und schneiden die Terrine mit einem warmen Messer auf.

Würzen Sie den gebratenen Spargel nur mit Salz, Pfeffer. Dazu passt ein frisches Baguette und ein kühler Weißwein.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! ■

*Tim van Raay, Abendfrieden-Küchenchef*

