

## REZEPT

# Grüner Spargel mit feinem Kräutersalat und Ziegenfrischkäse-Terrine

### Zutaten (für 5 Personen)

1 kg grüner Spargel  
300 g Kräutersalat (Salatsorte nach Belieben)  
500 g Ziegenfrischkäse  
5 Eßlöffel Gemüsebrühe  
5 Blatt Gelatine  
250 g geschlagene Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 Zitrone

### Zubereitung

Als erstes streichen Sie den Ziegenfrischkäse durch ein Sieb und verrühren ihn mit dem Saft einer Zitrone und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Weichen Sie 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ein. Erhitzen Sie die Gemüsebrühe in einem kleinen Topf und lösen die Gelatine darin auf. Nun rühren Sie am besten mit einem elektrischen Mixer schnell die aufgelöste Gelatine mitsamt der Brühe in den Ziegenfrischkäse, damit sich keine Klümpchen bilden. Jetzt heben Sie die geschlagene Sahne

unter, bis die Masse möglichst glatt ist. Füllen Sie die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form und stellen Sie diese für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank. Die Terrine sollte luftig aber schnittfest sein.

Waschen Sie den Salat. Sie können eine Salatsorte je nach Geschmack verwenden und ihn durch die Zugabe diverser frischer Kräuter, wie Dill, Petersilie, Kerbel, Basilikum und anderen, aufwerten. Bereiten Sie eine Vinaigrette aus mildem Balsamico-Essig, Schalotten, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl zu.

Danach verarbeiten Sie den Spargel. Kaufen Sie nach Möglichkeit gleichmäßig dünne Stangen. Es müssen nur die sehr dicken Stangen geschält werden. Ansonsten reicht es, die Enden des Stiels abzuschneiden. Nun können Sie den Spargel in der Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze braten. Würzen Sie den gebratenen Spargel nur mit Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie mit einem warmen Messer ein Stück von der Ziegenfrischkäse-Terrine ab und richten Sie dieses mit dem Salat an.

Dazu passen ein frisches Baguette und ein kühler Weißwein. ■

Guten Appetit wünscht

*Ihr Küchenchef Tim van Raay*

