

Spargel-Terrine mit Rhabarber-Chutney

Für 4 Personen

Für die Terrine:

500 g grüner Spargel	Salz	5 Blatt Gelatine
60 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne	200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Naturjoghurt	weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL grobes Salz	2 Bund Dill

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL heller Balsamico	2 EL Olivenöl
1/2 TL scharfer Senf		

Für das Chutney:

250 g Rhabarber	1 Zwiebel	5 g Ingwer
1/2 TL Senfkörner	1 Prise Zimt, gemahlen	Salz
Pfeffer	90 ml Weißweinessig	175 g Roh-Rohrzucker

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gemüsebrühe mit einem Drittel der Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Die Flüssigkeit mit der aufgelösten Gelatine in den Frischkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Ein Drittel der Masse in die vorbereitete Terrinenform geben und etwas anziehen lassen.

Darauf die Hälfte der Spargelstangen verteilen, ein weiteres Drittel der Masse darauf geben und wieder etwas anziehen lassen. Darauf die restlichen Spargelstangen geben und die restliche Masse einfüllen. Mit der Folie abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Wildkräutersalat abbrausen und trocken schütteln.

Rhabarber waschen und schälen. Dann Rhabarber in kleine Stücke schneiden. 11. Zwiebel schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

Rhabarber, Zwiebeln, Senfkörner, Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer und Essig in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Rohrzucker untermischen, alles bei reduzierter Hitze unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Konfitüre hat.

Für die Terrinenummantelung die Pfefferkörner mit grobem Salz in einem Mörser zerstoßen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Dill mit dem Pfeffer-Salz-Gemisch vermischen. Die gekühlte Terrine vorsichtig mit der Folie aus der Form stürzen. Auf ein Küchbrett die Dill Pfeffer-Mischung dünn aufstreuen. Von der Terrine vorsichtig die Folie lösen und rundum in der Pfeffermischung wälzen, so dass die Terrine einen Pfefferrand erhält.

Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren.

Salat mit der Vinaigrette marinieren, auf Tellern jeweils ein kleines Salatbouquet legen.

Terrine mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm starke Scheiben. Ca.

3 Terrinenscheiben und jeweils 1-2 EL Rhabarberchutney mit auf den Teller geben und servieren.

Rainer Klutsch am 19. Mai 2021