



Spargelterrinen mit Safrangelee



Foto: Hans Jörg Hämmerle

Zutaten

Für eine Terrinen- oder Cakeform von 25–30 cm Länge

1 Bd. (500 g) wilde Spargeln
Salz

Gelee
0,5 dl Weisswein
2,5 dl Spargelfond
2 mg (1 Briefchen) Safranfäden
oder -pulver
3 Blatt Gelatine

Spargelmasse
15 g Butter
15 g Mehl
3 dl Milch
5 Blatt Gelatine
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 dl Schlagrahm

Zubereitung

Spargeln einzeln halbieren (dort, wo sie bei starkem Biegen von selbst brechen). Die Spitzen im



Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Die unteren Teile im gleichen Wasser ca. 12 Minuten weichkochen. 2,5 dl des Wassers beiseite stellen, Rest abgiessen.

Weisswein und beiseite gestelltes Spargelkochwasser, Safranfäden oder -pulver aufkochen, dann Pfanne vom Herd ziehen. Gelatine in Wasser einweichen, kurz ausdrücken und in die Flüssigkeit geben. Umrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat und anschliessend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann ca. 1 cm hoch in die mit Klarsichtfolie ausgeschlagene Form einfüllen und im Kühlschrank abkühlen

lassen. Wenn die Masse erstarrt ist, mit einer Lage Spargelspitzen bedecken, dann mit dem restlichen flüssigen Gelee bedecken und wieder zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Butter schmelzen, Mehl dazugeben und verrühren. Kalte Milch dazu giessen und aufkochen lassen bis die Masse bindet. Die gekochten Spargelenden dazugeben und 5 Minuten mitkochen. Dann im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in wenig lauwarmem Wasser auflösen und unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, dann unter gelegentlichem Umrühren im Kühlschrank abkühlen und eindicken lassen. Den steifgeschlagenen Rahm unter die Masse heben. Diese über dem Gelee in der Form verteilen und glatt streichen. Form im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen. Dann auf eine Platte stürzen.

Messer in heisses Wasser tauchen und die erstarrte Masse damit in Tranchen schneiden. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Spargelspitzen garnieren.