

Schinkenspargelterriner für ca. 1,5 Liter Terriner

180 gr. Kartoffeln
105 gr. Butter
300 gr. Creme fraiche
200 gr. dünne Scheiben Rohen Schinken
10 Stangen weißen Spargel
10 Stangen grünen Spargel
12 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver

Weißer Spargel schälen und bissfest abblanchieren.

Beim grünen Spargel die Enden ein wenig schälen und diesen auch bissfest abblanchieren.

Kartoffeln schälen und gar kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und die geschmolzene Butter unterheben.

Anschließend gibt man den Creme fraiche zu den Kartoffeln
Gelatine im kalten Wasser aufweichen. Gut ausdrücken und erwärmen. Nun gibt man nach und nach die Kartoffelmasse in der Gelatine und schmeckt das ganze ab.

Terrinenform mit dem Schinken auslegen.

Kartoffelmasse und Spargel abwechseln in der Terrinenform geben.
Kühlstellen.