



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochette vom 2. Mai 2013 - Tisch 1

Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Mimosa-Salat

Seeteufel mit Romesco-Sauce
und Lauchgemüse

Confit-Tomaten mit frischen
und getrockneten Früchten

Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Für 4 Personen

300 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Crème Fraiche
4 Stk	Eier (Mittel)
je 1 Bund	Petersilie, Bärlauch und Basilikum
	Salz
	Pfeffer
500 g	grüner Spargel

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Ein tiefes Blech auf die unterste Schiene schieben und fingerbreit mit Wasser füllen.

Frischkäse und Crème Fraiche glatt rühren oder pürieren. Eier nach und nach unterrühren. Die Kräuter waschen, Stiele abzupfen, Blätter fein hacken. Die Hälfte der Kräuter unter die Ei-Käse-Masse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel waschen. Weissen Spargel vollständig, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, Die Schnittstellen unten nachschneiden.

Die Form mit Alufolie auslegen, diese mit Öl fetten. Käsemasse einfüllen und den Spargel locker einschichten. Die Terrine auf das wassergefüllte Blech setzen und im Ofen 45 Minuten pochieren. Herausnehmen, 10 Min ruhen lassen und mit den übrigen Kräutern bestreuen. Warm oder kalt servieren.