

Lachs-Spargel-Terrine

Mai 2021



Für 4 Personen

500 g grüne Spargeln
(davon 200 g für die Füllung)

Salz
Zucker

500 g Räucherlachs
(davon 100 g für die Füllung)

Füllung:

750 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

1 EL Meerrettich aus dem Glas

200 g Spargel, püriert

100 g Lachs, kleingeschnitten

½ TL Kräutersalz

Pfeffer

2 EL Zitronensaft

8 Blatt Gelatine

20 ml Noilly Prat oder Weisswein

Das holzige Ende abschneiden, gut waschen und
Im Salzwasser mit etwas Zucker sehr weich kochen.

Eine Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt) mit Frischhaltefolie
auslegen. Tipp: Die untere Seite nass machen, so lässt
sich die Folie besser einlegen und in die Ecken verteilen.
Den Boden und die Seiten der Form dicht mit Lachs
auslegen, so dass dieser nach Befüllung mit der Masse
eingeschlagen werden kann, und die Terrine ummantelt
ist.

Die Zutaten bis und mit dem Zitronensaft gut
vermengen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken
und mit dem Noilly Prat/Weisswein erwärmen, bis sich
diese vollständig aufgelöst hat. Unter die Masse rühren.

1/3 der Masse in die Form streiche, mit Spargel
bedecken. Schichten, bis die Frischkäsemasse
aufgebraucht ist. Mit dem Lachs abschliessen und mit
Frischhaltefolie einpacken. Für 24 Stunden im
Kühlschrank ziehen lassen.

SPARGEL – EIN STÜCK FRÜHLINGSGENUSS

In den 80er Jahren wurden in der Schweiz 550 g Spargeln (grüne und weisse) pro Person in einem Jahr gegessen.

Bis heute hat sich die Menge verdreifacht und die Beliebtheit steigt weiter an.

Spargeln werden von ca. 180 Gemüseproduzenten angebaut, vor allem in der Ostschweiz, dem Mittelland und und der Westschweiz. In der Schweiz beträgt die Spargelanbaufläche 216.85 ha Grün- und 173.88 ha Bleichspargeln.

Die Spargelkultur wird auf spezialisierten Gemüsebaubetrieben, wie auch auf vielseitigen Bauernbetrieben angepflanzt. Während Betriebe mit grösseren Anbauflächen vorwiegend die Absatzkanäle der Grossverteiler beliefern, sind es Betriebe mit einer kleineren Anbaufläche, die sich auf den Verkauf ab Hof, an die Gastronomie Gastronomie oder auf den Wochenmarkt ausrichten.