

Süsse Spargelterrinen mit frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott

Terrine:

200g gekochte Spargelabschnitte

pürieren, durch ein Sieb streichen, erkalten lassen

3 Eigelb
100 g Zucker

mit dem Mixer mind. 10 Minuten hell und schaumig aufschlagen, Spargelpüree zugeben nochmals gut verrühren

5 Blatt Gelatine

10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in 5 EL kochendem Wasser auflösen und durch ein heiss ausgespültes Teesieb zur Ei – Spargelmasse geben, sofort gut verrühren.

2 dl Rahm

steif schlagen, kurz vor dem Festwerden darunter mischen, in die Form oder Förmchen abfüllen und 2-3 Stunden kühl stellen

Kompott:

200 g Rhabarber

waschen, schälen, in 1 cm grosse Stücke schneiden

0.5 dl. Weisswein
50 g Zucker
1 Prise Zimt

aufkochen, Rhabarber zugeben zugedeckt 3 -5 Minuten weich kochen und sofort auskühlen lassen (kaltes Wasserbad)

Sie Spargelterrinen stürzen, ev. in schöne Stücke schneiden, und die Erdbeeren und das Rhabarberkompott schön dazu anrichten.