

Bärlauch – Schafskäseterrine

auf buntem Frühlingsalat & Spargel-Himbeervinaigrette

Zutaten für 4 Portionen:

Bärlauch Schafskäseterrine:

- 250g Schafmischkäse
- 0,250 Liter Rindsuppe
- 6 Blatt Gelatine
- 200 ml Obers geschlagen
- Salz + Pfeffer
- 80 g frischer Bärlauch, püriert

Frühlingsalat:

- Vogersalat, Löwenzahn
- Gänseblümchen
- Brennnesseln
- Frauenmantel
- Sauerampfer
- Gartenkresse

Spargel-Himbeervinaigrette:

- 2 Schalotten
- 2 Stangen weißen Spargel
- 50 ml Himbeeressig
- 50 g frische Himbeeren
- 100 ml Maiskeimöl
- Salz + Pfeffer
- 40 g Honig
- 1 cl Zitronensaft



Zubereitung:

Bärlauch Schafskäseterrine:

Schafmischkäse mit der Rindsuppe glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auf dem Herd auflösen und die Schafskäsemasse langsam in die aufgelöste Gelatine einrühren, geschlagenen Obers unterheben und die Masse halbieren.

In eine Hälfte den pürierten Bärlauch einrühren, 4 Kaffeetassen mit Klarsichtfolie auskleiden und unten die Schafskäsemasse geschichtet einfüllen.

Frühlingsalat:

Die Salatsorten waschen und grob zusammenzupfen.

Spargel-Himbeervinaigrette:

Die Schalotten und den Spargel schälen und in feine Streifen schneiden.

Himbeeren in kleine Würfel schneiden und mit dem Maiskeimöl, Himbeeressig, Honig, Zitronensaft verrühren und die geschnittenen Schalotten und den Spargel unterrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.