

Auberginenterrine

Beat Blum

Zur Mühle, Fläsch-Graubünden

dg: sg-ssg

Beat Blum zählt zu den ganz grossen Schweizer Köchen.
Was er auf den Teller zaubert, ist unvergesslich!

4 Personen

2 Auberginen

Salz & Pfeffer

1 dl Erdnussöl

wenig Zitronensaft

2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

1 dl Olivenöl

2 dl Ochsenchwanzgelée oder **Sulz

400 g Cavailon-Spargeln, geschält und gekocht

75 cl-Terrinenform

Die Auberginen der Länge nach, in 5 mm-Tranchen schneiden, salzen & pfeffern und in Erdnussöl goldgelb braten. Mit Zitronensaft, TRADIZIONALE und Olivenöl beträufeln, erkalten lassen.

Eine kleine Terrinenform einölen und mit Plastikfolie auskleiden.

Abwechslungsweise mit den Auberginenscheiben und dem Gelée füllen und 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Terrine fest ist (eventuell anfrieren), stürzen, in 1 cm-Scheiben schneiden und mit den Spargeln anrichten. Etwas *Meerrettich-Sauerrahm dazu geben, tröpfchenweise TRADIZIONALE und Olivenöl auf den Teller verteilen und mit Gartenkräutern garnieren.

*Meerrettich-Sauerrahm

2 dl Saurer Halbrahm

wenig Meerrettich, frisch gerieben

Salz & Pfeffer

wenig Zitronensaft

Die Zutaten vermischen.

Weineempfehlung

Pinot blanc von Joseph Roty, Gevrey-Chambertin

****Anmerkung Sulz**

1.5 dl Sauvignon blanc

5 cl Noilly Prat

50 g Glace de viande

2 g Trocken-Gemüsebouillon

1 Prise Salz

5 Blatt Gelatine, eingeweicht

Weisswein, Noilly, Glace und Bouillon zusammen erwärmen.

Abschmecken und Gelatine darin auflösen.