



Shrimps in Sylvaner Gelée mit frischem Dill

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Leicht und sommerlich, schnell und einfach gemacht.

Zutaten

- 600g - 800 g fertiges Shrimpsfleisch
- 1/2 grüne Salatgurke in kleinen Würfeln
- 1/2 Chillischote, fein gewürfelt
- Etwas frischer Dill, Petersilie, Thymian, Zitronenmelisse
- 8 - 10 Blatt Gelatine pro Liter Aspik
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Flasche trockener Sylvaner
- 1/2 l entfettete Hühner - oder Fleischbrühe
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Shrimps mit etwas fein gewürfeltem Chili und Cognac marinieren, durchziehen lassen.

Schritt3

Die Kräuter hacken, die Gurke schälen. Das Innenleben, die Kerne auskratzen und die Gurke in kleine Würfel, Brunoise schneiden.

Schritt4

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Schritt5

Den Sylvaner und Brühe mischen, erhitzen und die ausgedrückte Gelatine dazu geben, pikant abschmecken.

Schritt6

Hier ein kleiner Köchetrick:

Schritt7

2 Esslöffel Aspik auf einer Untertasse für ca.10 min. ins Tiefkühlfach stellen, um die Festigkeit und den Schmelz zu prüfen

Schritt8

Die Shrimps mit gehacktem Dill, Chili und den Gurken - Brunoise mischen, in Portions - Timbale (Erstweise Kaffetassen) oder Terrinen (Mit Klarsichtfolie ausgelegt) schichten

Schritt9

Mit dem Aspik aufgießen und 3 - 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt10

Der Kräuter-Senfcrème:

Schritt11

Crème fraiche mit etwas Milch, Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne, dem Senf und den gehackten Kräutern versetzen, glatt rühren..

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Timbale kurz in heißes Wasser halten, stürzen;, ebenso die Terrine, in Scheiben schneiden.

Schritt14

Mit der Kräuter-Senfcrème und Frisée Salat servieren, dazu Röstbrot

Schritt15

(Ciabatta oder Baguette) reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** dill, garnelen, gelee, senfcreme, shrimps, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/shrimps-in-sylvaner-gelee-mit-frischem-dill/>