



# 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/>