

Sommerliches Tomaten Gelée im Kräutermantel mit Lachs und Spargel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine schicke, schnelle Variante, leicht und erfrischend

Zutaten

- 600 ml Tomatensaft
- 7 - 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 3 El guter, milder Weißwein Essig
- 8 - 10 Stangen weißer, "bissfest" gekochter Spargel, nach Größe
- 200 g Stremel - Lachs in 1 cm großen Würfeln
- Reichlich frische, gehackte Kräuter wie: Glatte Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel etc.
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
- 1 ausreichend große Terrinenform

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und "bissfest" kochen, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Kräuter putzen, hacken und mischen. Den Stremel Lachs in 1 cm große Würfel schneiden, Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen.

Schritt4

Schritt5

Das Tomaten Gelée:

Schritt6

Den Tomatensaft erhitzen, mit dem Weißwein Essig, Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker herzhaft abschmecken. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, zerfallen lassen, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Der Aufbau:

Schritt8

Zunächst die Terrinenform mit einem 1 cm dicken Tomaten Saftspiegel ausgießen und ca. 30 min., absolut waagrecht im Kühlschrank gelieren lassen.

Schritt9

Mit der Hälfte des Spargels als erste Schicht auslegen, darüber die Lachswürfel verteilen.

Schritt10

(Köpfe vorher abschneiden, marinieren, für die Garnitur verwahren)

Schritt11

Wieder eine Schicht Spargel darüber geben und die Form mit dem Tomaten Gelée aufgießen.

Schritt12

Mit Klarsichtfolie verschließen und im Kühlschrank anziehen, fest werden lassen.

Schritt13

.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und vorsichtig in den Gehackten Kräutern wälzen

Schritt16

Mit einem scharfen heißen Sägemesser in fingerdicke Scheiben schneiden (2 Scheibchen p. P.)

Schritt17

Mit den Spargelspitzen, und einigen Frisée Blättchen anrichten.

Schritt18

Dazu Kräuter Creme fraiche, knuspriges Brot und gesalzene Landbutter reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** kräutermantel **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-tomaten-gelee-im-kraeutermantel-mit-lachs-und-spargel/>