

Spargel-Gelee-Tellersülze mit Gravad Lachs und Kerbeltomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, Naturbelassen, leicht-stimmig, schnell gemacht, passt in viele Speisenfolgen

Zutaten

- Für das Spargel-Gelee:
 - 16 Stangen weißer Spargel, geschält
 - 8 Scheiben Gravad Lachs in Stücken oder Streifen
 - 300 ml halbtrockener Weißwein
 - 100 ml Spargelfond
 - 2 weiße Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
 - Saft einer halben Zitrone
- Für die Kerbeltomaten:
 - 2 Tomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, in Würfeln
 - 1 El frischer, gehackter Kerbel
 - 1 Spritzer Balsamico
 - 1 Tl Olivenöl
 - Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen und in wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker und Zitronensaft "bissfest" kochen.

Schritt2

Heraus fangen, auf Küchenkrepp geben, abkühlen lassen und bis auf die Spitzen in dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

100 ml des Spargelwassers mit dem Weißwein mischen und auf 60 ° C erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, pikant nachschmecken. Etwa 1/3 in gekühlte Suppenteller gießen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt4

Danach den Spargel und den Lachs gleichmäßig, dekorativ auf dem fest gewordenen Gelee verteilen in die Mitte die Spargelspitzen legen, mit dem restlichen Gelee zu gießen; kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Die Tomatenwürfel mit dem Kerbel, Balsamico, Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant anmachen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das gut durch gekühlte Spargel-Gelee-Tellersülze mit den Kerbeltomaten und knusprigem Brot servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** gravad lachs, schnell gemacht., sommerrezepte, Unter 30 Minuten **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-gelee-tellersuelze-mit-gravad-lachs-und-kerbeltomaten/>