



Tomatensülzchen von Lachs und Spargel

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Da kommt der Sommer auf den Tisch, „Sterneküchen verdächtig“, bei Gekonntgekocht verständlich und einfach beschrieben.

Zutaten

- 1,5 kg vollreife Tomaten
- 800 g frischer Lachs, entgrätet
- 1 kg weißer Stangen Spargel, geschält
- 16 weiße Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1/4 l trockener Weißwein
- 30 g Butter
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Sternanis, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Tomatenaspik:

Schritt2

Aus den Tomaten die Blüte heraus schneiden und mit dem Stabmixer grob zerkleinern. Salzen, pfeffern und etwas Zucker dazu geben.

Schritt3

Auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen, zusammen drehen, auspressen.

Schritt4

Etwa 1 guten Liter Fond erhitzen und mit Sternanis abschmecken. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zum Tomatenfond geben, auflösen.

Schritt5

Der Spargel:

Schritt6

Den Spargel herkömmlich schälen, die Enden kappen und in Salzwasser mit etwas Zucker "bissfest" kochen, abschrecken, erkalten lassen.

Schritt7

Der Lachs:

Schritt8

Den ausgelösten, entgräteten Lachs unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen.

Schritt9

Rundherum salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt10

In eine aus gebutterte Auflaufform geben, mit flüssiger Butter bestreichen. Etwas trockenen Weißwein an gießen, mit Alufolie abdecken.

Schritt11

Im Backofen bei 160 ° C vorsichtig, rosa 6-8 min. trocken garen. Prüfen, nicht übergaren, rosa halten, erkalten lassen.

Schritt12

In dicke, längliche, der Form angepasste Streifen schneiden.

Schritt13

Schritt14

Der Terrinen Aufbau:

Schritt15

In die Form zunächst mit Klarsichtfolie auslegen, zuerst einen Boden gießen, anziehen lassen.

Schritt16

Mit Etwa der Hälfte des Spargels auslegen.

Schritt17

Dann flogen die Lachsstreifen, darüber der restliche Spargel.

Schritt18

Mit dem Tomatengelee aufgießen, bedecken.

Schritt19

Die überstehende Folie einschlagen und im Kühlschrank wenigstens 3-4 Stunden "anziehen" lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Mit Hilfe der Folie stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einigen knackigen Frisèe Blättchen umlegen und der Gekonntgekocht Wasabi - Mayonnaise und knusprigem Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** Wasabi - Mayonnaise **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensuelzchen-von-lachs-und-spargel/>