



Buntes Sülzchen von Lachs und Shrimps im Kräutermantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } );
```

Der leichte, erfrischende Genuss, nicht nur im Sommer

Zutaten

- 500 ml Fischfond (siehe Fischfond Rezept oder aus dem Supermarkt)
- 450 g frisches Lachfilet in Würfeln
- 125g Shrimps
- 8 Blatt Gelatine
- Saft 1 Zitrone
- Etwas heller Balsamico
- 100 g dreifarbige Paprikawürfel
- 1 große, gehäutete Fleischtomate in Würfeln
- Frische gehackte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Dill
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Lachfilet von der Haut befreien und in 2 - 3 cm große Würfel schneiden und in dem Fischfond leise 7 - 8 min. pochieren.

Schritt3

Leicht rosa lassen, anschließend auskühlen.

Schritt4

Ebenso die Paprikawürfel kurz „al dente“ pochieren und die abgezogene Tomate würfeln, beides mischen.

Schritt5

Die Sülze:

Schritt6

Den Pochierfond entschäumen und mit Zitronensaft, hellem Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt7

Die Shrimps ev. ausdrücken und mit etwas Zitronensaft und frisch gemahlenem Pfeffer marinieren.

Schritt8

Nunmehr Alles in eine Pasteten oder Kuchenform oder auch Portionsförmchen einfüllen und mit dem Aspik verschließen.

Schritt9

Für wenigstens 4-5 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt10

Anschließend ganz, ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen; in der frischen, gehackten Kräutermischung wälzen. In Küchenfolie etwas andrücken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Gern reiche ich dazu eine gut abgeschmeckte Kräuter Crème fraiche, umlegt mit bunten Marktsalaten, einer gesalzenen Landbutter und geröstetem Baguette.

Schritt13

Eignet sich als frische und leichte Vorspeise, die in so manches Menü passt.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** fischfond, kräuter, kräutermantel, lachs, shrimps, sülze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-suelzchen-von-lachs-und-shrimps-im-kraeutermantel/>