



Hausgemachtes Gemüsesülzchen im Gravad - Lachsmantel

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schnell und einfach gemacht, sommerlich, leicht, passt in viele Speisefolgen

Zutaten

- 250 g Gravad Lachs, in schönen, großen Scheiben
- 100 g Faden Böhnchen
- 2 kleine Frühlings Möhrchen in Würfeln
- 50 g T.K. feine Erbsen
- 50 g weiße Champignons
- 1 große Fleischtomate abgezogen, ohne Kerne in Würfeln
- 1 kl. Bund frische Petersilie, gehackt
- 500 ml Fleischbrühe oder Fischfond aus dem Supermarkt
- 2 El heller Balsamico
- 8 - 9 Blatt Gelatine
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Fadenböhnchen, die Möhren und die Champignons zunächst putzen, waschen und "bissfest" in Salzwasser blanchieren, abkühlen. In 1 cm große Würfel schneiden; die Tomate kurz brühen, abziehen, vierteln und in "Tomate concassée" schneiden.

Schritt3

Alles mit der gehackten Petersilie mischen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

Die Fleischbrühe erhitzen, Balsamico dazu geben, recht kräftig abschmecken. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazugeben, auflösen lassen.

Schritt5

Der Aufbau:

Schritt6

Das Gemüse in eine Pasteten oder auch Kuchenform schichten und den kräftig abgeschmeckten Aspik bündig darüber geben.

Schritt7

Für 3 - 4 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt8

Anschließend kurz in heißes Wasser halten, stürzen, auf Klarsichtfolie geben.

Schritt9

Die Gravad Lachs Scheiben gleichmäßig um das Sülzchen legen und fest in Klarsichtfolie noch etwas kalt legen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern serviere ich diese Vorspeise mit einer bunten Salatgarnitur und der traditionellen Honig - Senfsoße, krossem Baguette und Landbutter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, leicht, maritim, nordisch, pikant, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachtes-gemuesesuelzchen-im-gravad-lachsmantel/>