



# Rauchforellen - Rieslings - Gelée auf bunten Blattsalaten, Safran - Zitronen - Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Sommerlich, leicht, bunt, herzhaft, aromatisch, gut vorzubereiten

## Zutaten

- 2 geräucherte Forellenfilets (1 ganze Forelle ohne Haut)
- 250 ml trockener Riesling
- 200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
- 50 g Stangensellerie in kleinen Würfeln
- 50 g Möhre in kleinen Würfeln
- 1 kleiner, säuerlich Apfel in kleinen Würfeln
- 2 El frischer, gehackter Dill
- 1 Tl Zitronensaft
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Safran - Zitronen - Sauce:
- 1 El Saft und 1 Zitrone
- 1 Tütchen Safran in Fäden
- 100 g Mayonnaise
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1/2 Bund frischer Kerbel, fein gehackt
- 1/2 frischer Bund Basilikum, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Forellen - Rieslings Gelée:

## **Schritt2**

Den Fischfond oder Gemüsebrühe mit dem Riesling mischen und erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, lauwarm erkalten lassen.

## **Schritt3**

Die Gemüsewürfel in etwas von der Mischung zunächst 3 - 4 min. vorgaren, vom Feuer ziehen und die Apfelwürfel dazu geben. Dann auf einem Küchensieb abgießen.

## **Schritt4**

Die Forellenfilets mit einem scharfen Messer in 1 cm große, erkennbare Würfel schneiden. Mit den Gemüsewürfeln und dem frischen Dill vorsichtig mischen.

## **Schritt5**

Nunmehr alles in einer Terrinen Form (Mit Klarsichtfolie ausgekleidet) oder Timbale, ersatzweise Kaffee Tassen verteilen und aufgießen.

## **Schritt6**

Für ca. 4 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

## **Schritt7**

Die Safran - Zitronen - Sauce:

## **Schritt8**

Die Zitrone abreiben und mit 1 El Zitronensaft und dem Safran mischen. Die gehackten Kräuter dazu geben und alles mit dem Naturjoghurt und Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Terrinen Form mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

## **Schritt11**

Die Timbale ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen.

## **Schritt12**

"Mittig" auf einem gekühlten Vorspeisenteller platzieren und mit bunten Salaten umlegen.

## **Schritt13**

Die Safran - Zitronen - Sauce und knuspriges Brot dazu reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** Safran - Zitronen - Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchforellen-rieslings-gelee-auf-bunten-blattsalaten-safran-zitronen-sauce/>