



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/>