



# Sommerliches Tomaten Gelée im Kräutermantel mit Lachs und Spargel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine schicke, schnelle Variante, leicht und erfrischend

## Zutaten

- 600 ml Tomatensaft
- 7 - 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 3 El guter, milder Weißwein Essig
- 8 - 10 Stangen weißer, "bissfest" gekochter Spargel, nach Größe
- 200 g Stremel - Lachs in 1 cm großen Würfeln
- Reichlich frische, gehackte Kräuter wie: Glatte Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel etc.
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
- 1 ausreichend große Terrinenform

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und "bissfest" kochen, abkühlen lassen.

### Schritt3

Die Kräuter putzen, hacken und mischen. Den Stremel Lachs in 1 cm große Würfel schneiden, Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen.

### Schritt4

## **Schritt5**

Das Tomaten Gelée:

## **Schritt6**

Den Tomatensaft erhitzen, mit dem Weißwein Essig, Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker herzhaft abschmecken. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, zerfallen lassen, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt7**

Der Aufbau:

## **Schritt8**

Zunächst die Terrinenform mit einem 1 cm dicken Tomaten Saftspiegel ausgießen und ca. 30 min., absolut waagrecht im Kühlschrank gelieren lassen.

## **Schritt9**

Mit der Hälfte des Spargels als erste Schicht auslegen, darüber die Lachswürfel verteilen.

## **Schritt10**

(Köpfe vorher abschneiden, marinieren, für die Garnitur verwahren)

## **Schritt11**

Wieder eine Schicht Spargel darüber geben und die Form mit dem Tomaten Gelée aufgießen.

## **Schritt12**

Mit Klarsichtfolie verschließen und im Kühlschrank anziehen, fest werden lassen.

## **Schritt13**

.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt15**

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und vorsichtig in den Gehackten Kräutern wälzen

## **Schritt16**

Mit einem scharfen heißen Sägemesser in fingerdicke Scheiben schneiden ( 2 Scheibchen p. P.)

## **Schritt17**

Mit den Spargelspitzen, und einigen Frisée Blättchen anrichten.

## Schritt18

Dazu Kräuter Creme fraiche, knuspriges Brot und gesalzene Landbutter reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** kräutermantel **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-tomaten-gelee-im-kraeutermantel-mit-lachs-und-spargel/>