

# Mosaik von hausgebeiztem Lachs und grünem Stangenspargel auf Tomatenvinaigrette

## Zutaten (8 Personen)

- › 0,3 l geklärter Fischfond
- › 7 Blatt Gelatine
- › Safran Weißweinessig
- › 500 g gebeizter Lachs
- › 500 g grüner Stangenspargel
- › 100 g Creme Fraiche
- › 3 Blatt Gelatine
- › Salz
- › Pfeffer
- › Zitronensaft

## Zubereitung

Gelatineblätter in eiskaltem Wasser einweichen. Fischfond mit Safran, Weißweinessig und Salz kräftig abschmecken. Die ausgedrückten Gelatineblätter mit etwas erhitztem Fischfond auflösen, zu dem restlichen Fischfond dazugeben und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit grünen Spargel schälen, blanchieren (in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter) und in Eiswasser abschrecken.

Eine Form mit Folie auslegen und kühl stellen. Abwechselnd Spargel und Lachs in die Form einschichten, mit kühlem aber nicht stockendem Gelee übergießen. Kalt stellen bis es stockt und diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Form bis kurz unter den Rand gefüllt ist.

Restliche Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Creme Fraiche leicht erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen, mixen und als Spiegel auf den Safrangelee geben.

Dazu reichen wir eine leichte Tomatenvinaigrette mit Kerbel und Fluit.

Sülze kann problemlos am Vortag zubereitet werden.