Kräutergelee für 1Liter

Petersilie zupfen und aus den Blättern mit ein wenig Thymian und Mayoran eine Matte machen. Die restlichen Kräuter mit Stielen und den Petersilienstengel , geschnittenen Schalotten, Lorbeer und ganzem weißem Pfeffer kurz in ganz wenig Olivenöl anschwitzen. Mit klarer Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und ca. 15 min leicht kochen lassen. Mit einem Haarsieb passieren, wieder erhitzen und die Gelantine einrühren. Abschmecken und vom Herd nehmen. Dann die Matte einrühren und kurz ziehen lassen. Wieder mit einem Haarsieb passieren und den Fonde schnell erkalten lassen ( Eiswasser ).

|  |  |
| --- | --- |
| Petersilie | 0.2 |
| Thymian | 0.03 |
| Mayoran | 0.03 |
| Basilikum | 0.03 |
| Lorbeer | 0.001 2 Blätter |
| Weißer Pfeffer | 0.005 |
| Klare Gemüsebrühe | 1.2 |
| Weißwein | 0.1 |
| Schalotten | 0.1 |
| Aspikpulver | 0.03 auf 1 Liter |
| Salz / Pfeffer / Zucker | |