Ofenkartoffelgelee über den Fisch

200 ml Ofenkartoffelsud

2g Agar Agar

2Bl Gelatine

Sud mit Agar Agar etwa 2 Minuten köcheln

und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Den Geleefond auf Kunststofftablett gießen und dünn verteilen

Kalt stellen

Ist auf 85°C erhitzbar