

Moderner Gurkensalat mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Blätter im Weinteig

Rezept für 4 Personen

Schwarze Knoblauch-Mayonnaise

Zutaten

1 kleine Gemüsekiste
Sonnenblumenöl
H-Milch mit 3,5 % Fett
1/2 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Die Gemüsekiste zerbrechen und evtl. Metall entfernen, danach in einem Topf anzünden und abbrennen lassen. Die entstandene Kohle mit Öl bedecken und fein mixen. In einen Mixbecher ungefähr 3cm hoch temperierte Milch füllen und mit einer Prise Salz und dem Knoblauch würzen. Mit einem Mixstab alles einmal aufmixen und das Kohleöl langsam dazugeben, bis eine dicke schwarze Mayonnaise entsteht.

Gurkenschlaufen

Zutaten

2 Gemüsegurken

Zubereitung

Die Gurken waschen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen, anschließend in eine große Schüssel geben und für den nächsten Schritt bereithalten. Die Kerne in einen Mixbecher geben und für den Joghurtespuma bereithalten. Mit Hilfe des Zeigefingers die Gurkenschalen zu Rollen formen und auf einem Teller bis zum Anrichten bereithalten.

Joghurt Espuma

Zutaten

2 Becher fester Naturjogurt
1 Prise Salz
2 TL Johannisbrotkernmehl
Gurkenkerne

Zubereitung

Den Joghurt zu den Gurkenkernen in den Mixbecher geben, mit einer Prise Salz würzen und zusammen mit dem Johannisbrotkernmehl fein mixen. Den Gurkenjoghurt durch ein Sieb passieren und anschließend in eine Espumafflasche füllen. Die Flasche mit zwei Gaspatronen aufpumpen und im Kühlschrank bis zum Anrichten bereithalten.

Schnelles Senf Gurkenchutney

Zutaten

1 Glas Senfgurken
2 TL Johannisbrotkernmehl
3 EL eingekochte Senfkörner
2 TL Burger Steinsenf

Zubereitung

Die Senfgurken mit einem Mixstab im Glas grob zerhacken und das Johannisbrotkernmehl mit untermischen, bis es eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Das Chutney mit den Senfkörnern und dem Steinsenf abschmecken und in die Mitte von 4 großen Tellern verteilen.

Blätter im Weinteig

Zutaten

4 Gurkenblätter
150 g Mehl
100 g Speisestärke
50 ml Weißwein
etwas Backpulver
eine Prise Salz
2 L Frittieröl

Zubereitung

Das Frittieröl erhitzen, die Blätter waschen und leicht einsalzen. 50 g Mehl in einer Schüssel beiseite stellen, die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und die Blätter im Mehl wenden. Die mehlierten Blätter mit einer Pinzette durch den Teig ziehen und im heißen Fett frittieren. Die knusprigen Blätter auf Küchenpapier abtropfen und mit den anderen Bestandteilen anrichten.

Guten Appetit!

Jörg Thiele
Direktor, Gastgeber und Lieblingskoch
im Bio-Hotel/ Kolonieschänke
Ringchaussee 136
03096 Burg (Spreewald)
Tel.: 0157 72 10 42 98
YouTube/ Lieblingskoch
www.kolonieschaenke.de