

Variation von der Gurke mit Fjord-Forellen-Tatar

Für zwei Personen

Für das Gurkengelee:

1 Salatgurke	3 g Agar Agar	50 ml weißer Balsamico
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensaft:

1 Salatgurke	2 Zweige Dill	5 EL weißer Balsamico
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die gepickelten Gurken:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	50 ml weißer Balsamico	3 Zweige Dill
20 Senfsamen	100 g Zucker	Salz

Für die Gurken-Nudeln:

1 Salatgurke	100 g Crème-fraîche	1 Zweig Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

300 g Fjordforellenfilet	1 Limette, Abrieb	3 Zweige Dill
4 EL Haselnussöl	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige Dill	Wasabipaste	
---------------	-------------	--

Für das Gurkengelee:

Die Gurke waschen, durch den Entsafter drücken und 300 ml Gurkensaft abmessen. 100 ml Saft mit dem Agar-Agar in einem Topf unter Rühren für 2 Minuten köcheln. Den restlichen Saft und den Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flüssigkeit auf ein Kunststofftablett gießen und für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Für den Gurkensaft:

Gurke und Dill waschen und beides durch den Entsafter drücken. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für die gepickelten Gurken:

Dill waschen und trocken schütteln. Gurke waschen und mit dem Kugelausstecher Perlen ausstechen. 100 ml Wasser mit Essig, Zucker und 1 Prise Salz erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dill und Senfsamen hinzugeben und die Gurkenperlen mit dem heißen Sud übergießen. Ziehen lassen.

Für die Gurken-Nudeln:

Gurke waschen und mit dem Spiralschneider Gurkennudeln herstellen. Etwa 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Crème fraîche mit dem feingeschnittenen Dill und 1 Prise Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gurkennudeln mischen.

Für das Tatar:

Fjordforellenfilet kleinschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill feinhacken. Fisch mit Estragon, den Ölen und Limettenabrieb vermengen.

Für die Garnitur:

Dill feinhacken. Wasabi auf das Gurkengelee drapieren.

Jürrina Führer am 21. März 2023