

Feta im Filoteig und Dreierlei von der Gurke

Für zwei Personen

Für den Feta:

4 Filoteigblätter 200 g Feta 1 TL Honig
2 EL Olivenöl

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke 500 ml Vollmilch 2 EL Weißweinessig
 $\frac{1}{4}$ Bund Dill Salz Pfeffer

Für die Gurkenröllchen:

$\frac{1}{2}$ Gurke 100 ml Tonic Water Salz

Für die Gurkenkugeln:

$\frac{1}{2}$ Gurke $\frac{1}{2}$ Apfel 100 ml Apfelsaft

Für den Feta:

Eine Fritteuse mit Fett vorheizen.

Feta in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Filoteigblätter mit Olivenöl bestreichen und den Feta darin einwickeln. Die Päckchen in der Fritteuse bei 180°C goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln.

Für den Gurkensalat:

Essig und die Milch verrühren. Anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen, bis die Milch dicklich ist.

Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit der Buttermilch und dem Dill mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurkenröllchen:

Gurke fein hobeln und mit Salz und Tonic Water vakuumieren.

Für die Gurkenkugeln:

Gurke mit einem Kugelausstecher ausstechen und mit Apfelsaft vakuumieren. Apfel mit einem Kugelausstecher ausstechen und mit der Gurke vakuumieren.

Konstantin Schmidt am 23. Oktober 2024