

# 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