

Schmorgurken mit Flusskrebse und geröstetem Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Schmorgurken:

3 kleine Salatgurken	1 Fleischtomate	1 weiße Zwiebeln
1 Zitrone (Saft)	150 ml Gemüsebrühe	

Für die Flusskrebse:

100 g vorg. Flusskrebsschwänze	100 g geräucherter Speck	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
100 ml trockener Weißwein	2 EL Butter	1 EL Mehl
1 EL getrocknete Senfkörner	Essig	Salz, Pfeffer

Für den Blumenkohl:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	Butter	Olivenöl
--------------------------	--------	----------

Für die Schmorgurken:

Die Salatgurken abbrausen, trockentupfen und zurechtschneiden. Gurkenverschnitt pürieren. Zwiebel abziehen und fein hacken. Fleischtomate waschen, trockentupfen und fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Speck würfeln.

Für die Flusskrebse:

Die Flusskrebse abbrausen und trockentupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Flusskrebse in Öl wenden und Dill darüber geben.

Gurkenpüree in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen, mit Weißwein ablöschen und Fond aufgießen. Essig und Senfkörner dazugeben und Gurken im Sud 15 Minuten schmoren lassen.

Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Tomaten dazugeben und mit Gurkensud ablöschen. Kurz einköcheln lassen. Mit Butter aufmontieren und bei Bedarf mit Mehl andicken. Gurken aus dem Sud nehmen und zur Sauce geben.

Die Flusskrebse anschließend durch das Gurkenpüree ziehen

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl abbrausen, trockentupfen und Röschen abschneiden. Etwas zerkleinern. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und Blumenkohl darin kross anbraten.

Die Schmorgurken auf Tellern anrichten, Flusskrebse darauf platzieren, mit geröstetem Blumenkohl garnieren und servieren.

Constantijn Gubbels am 16. August 2017