

Gurken-Salat einmal anders

Für zwei Personen

Für das Eis:

1 große Gurke	1 Zitrone, Saft	250 g griech. Joghurt
100 ml Sahne	1-2 Zweige Dill	5 g kaltlösliche Gelatine
2 EL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Dill-Brösel:

80 g Butter	1 Bund Dill	50 g Panko
Salz	Pfeffer	

Für Gurken-Spaghetti, Kugeln:

2 Salatgurken	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	3 EL Gurken-Flüssigkeit, s.o.
6 EL Weißweinessig	4 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	10 Perlzwiebeln	2 rote Chilischoten
3 cm Ingwer	250 ml Reissessig	2 Lorbeerblätter
2 Kaffirlimettenblätter	125 g Zucker	25 g Salz

Für den Schmand:

200 g Schmand	2 EL Joghurt	1 Limette, Abrieb, Saft
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Gurkenschale:

Gurkenschale, s.o.	Öl	Salz
Pfeffer		

Für das Eis:

Die Eismaschine vorkühlen.

Gurken schälen und entkernen. Gurkenschale für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Zitrone halbieren und einen halben Esslöffel Saft auspressen. Dill abrausen, trockenwedeln und einen halben Teelöffel fein hacken.

Gurken grob raspeln oder in kleine Würfel schneiden. Gurkenraspel oder -stücke leicht ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, dann beiseitelegen. 3 EL Gurken-Flüssigkeit für das Dressing für die Gurken-Spaghetti und Kugeln aufbewahren.

In einer Schüssel den griechischen Joghurt mit Sahne, Zitronensaft, Puderzucker und Salz vermischen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dill hinzufügen und alles gut mischen.

Gelatine in einer kleinen Menge Wasser vollständig auflösen. Dann die aufgelöste Gelatine langsam zur Joghurt-Gurken-Mischung hinzufügen und dabei kontinuierlich rühren, damit alles gut vermischt wird.

Die Joghurt-Gurken-Mischung in eine Eismaschine gießen cremig werden lassen. Sobald das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, servieren und nach Belieben mit frischen Gurkenscheiben oder Dill garnieren.

Für die Dill-Brösel:

Dill fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Panko in die geschmolzene Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den gehackten Dill dazugeben. Panko goldbraun braten, dann auf einen Teller mit einem Küchentuch geben, um die überschüssige Butter aufzusaugen.

Für Gurken-Spaghetti, Kugeln:

Gurken waschen und die Enden abschneiden. Je nach Geschmack können die Gurken geschält oder ungeschält verwendet werden. Aus einer halben Gurke mit einem Parisienne-Ausstecher

kleine Gurkenkugeln ausstechen. Restliche Gurke mithilfe eines Spiralschälers zu dünnen Spaghetti schneiden.

In einer kleinen Schüssel Gurken-Flüssigkeit, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dressing über die Spiralgurken und die Gurkenkugeln gießen. Dill abbrausen, trockenwedeln, 3 Esslöffel hacken und hinzufügen. Gurkensalat vorsichtig mischen, bis die Gurken gleichmäßig mit dem Dressing bedeckt sind.

Gurkensalat im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten und die Gurken leicht marinieren können. Vor dem Servieren nochmals umrühren und nach Bedarf abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

Für die Zwiebeln:

Chili und Ingwer klein schneiden. 250 ml Wasser mit Chili, Ingwer Reissessig, Lorbeerblättern, Kaffirlimettenblättern, Zucker und Salz in einem kleinen Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Perlzwiebeln aus dem Glas nehmen und halbieren. Nachdem der Sud durch ein feines Sieb gegeben wurde, Zwiebel und Perlzwiebeln darin marinieren und bis zum Servieren kühlstellen.

Für den Schmand:

Schmand mit Joghurt vermischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Schmand mit Limettenabrieb und saft verfeinern.

Für die Gurkenschale:

Gurkenschale (s.o.) in dünne Streifen schneiden, trockentupfen und in heißem Öl frittieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Wellmann am 10. Juni 2024