

Gurken-Terrine mit Dill und Krabben-Salat

Für 2 Personen

6 Blatt Gelatine	1 Salatgurke, 250 g	5 g Ingwer
250 g Magerquark	Salz, Pfeffer	30 ml Sahne
1/2 Bund Dill	1 Biozitrone	1 EL Puderzucker
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	250 g Büsumer Krabben

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne austreichen, dann das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Quark, Gurkenstücke und Ingwer in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles fein pürieren. Die Sahne in einem Topf erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen, dann alles unter die Gurken-Quarkmasse mischen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen, die Gurken-Quarkmasse eingießen, mit Folie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht). Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. 1 – 2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch und gekochte Zitronenzesten untermischen. Krabben damit marinieren. Die Terrine aus der Form stürzen, die Folie entfernen. Terrine in Scheiben schneiden und mit dem Krabbensalat anrichten. Dazu passt Pumpernickel mit Butter.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Juli 2011