

Garnelen und Gurken-Variation mit Curry-Joghurt

Für 4 Personen

Für die Gurkenwürfel:

1/2 Salatgurke	Salz	25 g Senfkörner
25 ml Sherryessig	1 TL Zucker	1 EL Olivenöl

Für den Curryjoghurt:

100 g Crème-fraîche	100 g griech. Joghurt (10%)	100 g Naturjoghurt
5 g frischer Kurkuma	1/2 TL Curry	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

Für die gegrillte Gurke: 1 Salatgurke Salz, Pfeffer

Für die Mini-Gurken:

4 Minigurken	2 EL Butter	Salz, Zucker
--------------	-------------	--------------

Für die Garnelen: 8 Garnelen in der Schale Olivenöl, Salz

Piment-d'Espelette 1 Spritzer Zitronensaft

zusätzlich: Fenchelpollen

Für die Gurkenwürfel die Gurke abwaschen, schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel austreichen. Dann die beiden Gurkenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. Gurkenwürfel salzen, anschließend in ein Sieb geben, darunter eine Schüssel stellen, damit der Gurkensaft abtropfen kann. So die Gurkenwürfel im Kühlschrank 2 Stunden abtropfen lassen. In einem Topf 100 ml Wasser aufkochen, die Senfkörner zugeben und darin 10 Minuten blanchieren. Dann die Senfkörner abschütten. Nochmals 100 ml Wasser aufkochen, die Senfkörner wieder zugeben und 10 Minuten blanchieren. Anschließend die Senfkörner abschütten und abtropfen lassen.

Sherryessig mit Zucker und Olivenöl in einer Schüssel mischen und die abgetropften Senfkörner zugeben.

Für den Curryjoghurt Crème fraîche und die beiden Joghurtsorten in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren.

Kurkuma schälen, sehr fein reiben und unter die Joghurtmischung geben. Mit Curry, Salz und Zucker abschmecken. Joghurt bis zum Servieren kalt stellen.

Für die gegrillte Gurke, die Gurke abwaschen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel austreichen. Die Gurkenhälften in 3 cm lange Rauten schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Gurkenrauten darin gut anbraten, dass an der Schnittstelle Grillstreifen entstehen.

Die Gurkenstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Minigurken abwaschen und in schräge Stücke von ca. 1 cm schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen die Gurkenstücke darin anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen.

Garnelen schälen und den Darm entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft würzen.

Direkt vor dem Anrichten die abgetropften Gurkenwürfel zu den marinierten Senfsamen geben und untermischen.

Etwas Curryjoghurt in der Mitte des Tellers anrichten. Gurkenwürfel, gegrillte und Minigurkenstücke auf dem Curryjoghurt arrangieren und mit Fenchelpollen ausdekorieren. Die gebratenen Garnelen anlegen.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2019