

Gurke mit Lakritz-Vinaigrette

1 Salatgurke (Bio)	3 Zweige Dill	6 harte Karamell- Lakritz-Bonbons
1 EL weißer Balsamicoessig	50 ml Gemüsefond	3 EL Rapsöl
Salz, Zucker	weißer Pfeffer	

Lakritz-Bonbons in einem Blitzhacker zu Pulver verarbeiten. (Man muss ein paar Bonbons mehr nehmen als benötigt, damit der Blitzhacker die Bonbons greifen kann, das restliche Lakritzpulver einfach für die nächste Salatzubereitung aufheben.) 1 EL des Lakritzpulvers in Gemüsebrühe erwärmen, um das Lakritzpulver darin aufzulösen.

Danach abkühlen lassen.

Salatgurke längs halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne entfernen, die beiden Hälften mit einem Küchenhobel dünn schneiden.

4-5 EL des Lakritzfonds mit etwas Salz, einer Prise Zucker, einem Hauch Pfeffer und Essig verrühren, das Öl dazu geben und mit dem Schneebesen aufschlagen.

Dill fein hacken. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit der Lakritz-Vinaigrette und dem Dill anrichten.

Björn Freitag am 04. April 2020