

Schmorgurken

Für 2 Portionen

1 Salatgurke	1 Zwiebel	50 ml Sahne
Butter	50 ml Gemüsefond	3 Stiele Dill
2 cl Wermut	Zucker	

Eine Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. Die Gurke längs schälen, dabei jedoch immer abwechselnd einen Streifen Schale stehen lassen, damit ein Muster in der Schale entsteht. Anschließend die Gurke längs halbieren und das Fruchtfleisch entfernen. Nun die beiden Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butter aufsetzen. Dabei nur mit geringer Hitze arbeiten, damit die Pfanne nicht zu heiß wird. Die Gurken gemeinsam mit den Zwiebeln in die Pfanne geben und anschwitzen. Das Gurkengemüse mit einem Schuss Wermut ablöschen. Im Anschluss die Pfanne mit einem Schuss Gemüsefond auffüllen. Den Dill möglichst fein schneiden und gemeinsam mit einer Prise Zucker in die Pfanne geben. Schließlich noch die Sahne zu den Schmorgurken hinzufügen. Optional kann auch Senf oder Wasabi verwendet werden um einen höheren Schärfegrad zu erzielen. Zuletzt alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor die Sahne gerinnt, die Pfanne vom Herd nehmen und die Schmorgurken auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 29. 03. 2012