

Sammel-Rezept Nr. 4

kreiert von dem Weideglück
Spitzenkoch



andreaswalker

Genuss der jungen, ehrlichen Art



Fogburt- Gurken- Kaltschale

mit Knoblauch



www.weideglueck.de

Da weiß ich, was drin ist!

Sammel-Rezept Nr. 4
für 4 Personen



Joghurt- Gurken-Kaltschale mit Knoblauch

Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Knoblauch:

1 Gurke , 200 g griechischer Sahnejoghurt
1 gehackte Knoblauchzehe
200 ml kalte Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Gurke grob raspeln und mit Salz bestreuen, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit der Brühe und dem Knoblauch mischen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Gurke ausdrücken und das Fruchtfleisch unter die Kaltschale rühren. Eventuell mit zurückbehaltenem Gurkenwasser verdünnen. Mit Salz abschmecken.



Kaviarkartoffel:

8 kleine Kartoffeln, 2 EL Forellenkaviar, Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel zum Panieren und Öl zum Frittieren

Die Kartoffeln kochen, schälen und halbieren. Mit einem Teelöffel aushöhlen und mit dem Kaviar füllen. Die Hälften wieder zusammensetzen und panieren. In heißem Öl ausbacken und zusammen mit der Kaltschale servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

© Milchwerke Schwaben eG, Ulm

Da weiß ich, was drin ist!