

GEEISTE GURKEN- KRÄUTERSUPPE

MIT GEBEIZTER GURKENVIELFALT, SAUERAMPFER & ZITRONENHENDL

4-6 Personen

GURKEN-KRÄUTERSUPPE

½ Schalotte, in grobe Stücke
geschnitten

2 Blatt Kafirlimettenblätter

6 Stk Eiswürfel

2 Stk Salatgurken

50ml Weißer Balsamico

2 Stk Zitronengras, fein geschnitten

20g Ingwer, fein geschnitten

100ml Verjus weiß

(saurer, unvergorener Traubensaft)

100g Kräuter

(Boretsch, Verbene, Petersilie,

Blattspinat, Sauerampfer, Dill,...)

1/16 l Haselnuss- oder Mandelöl

Verjus & Zitronensaft (abschmecken)

Salz

GEBEIZTE GURKEN-VIELFALT

4 Stk verschiedene Gurken

100ml Verjus weiß

100ml Ginger Ale

Salz

ZITRONENHENDL

- 2 Stk Bio-Hendlbrust

- 1 Stk Zitrone

- Salz, Pfeffer

- Olivenöl



GURKEN-KRÄUTERSUPPE:

Schalotten, Zitronengras, Ingwer & Limettenblätter in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Essig & Verjus ablöschen. Essig auf 1/3 reduzieren lassen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Gewürz-Essig-Reduktion, Eiswürfel, Gurke & Kräuter fein mixen. Danach passieren.. Haselnuss- oder Mandelöl einmixen und mit Salz, Verjus & Zitronensaft abschmecken.

GEBEIZTE GURKEN-VIELFALT:

Gurken in beliebige Formen schneide. Verjus & Ginger Ale mit Salz mischen. Gurken über Nacht einlegen und ziehen lassen.

ZITRONENHENDL:

Hendlbrust mit Zitronenzesten und Olivenöl auf der Fleischseite einreiben. Salzen & pfeffern. Hühnerbrust auf der Hautseite grillen. In daumengroße Streifen schneiden.

BERGERGUT