



Vorspeise

Gurken Velouté

Eine wahrhaft erfrischende Sommer-Vorspeise

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten für das Gurken-Velouté

- 1 sehr grosse Salatgurke (mind. 500 gr) oder 2 kleine
- 1 EL Rotwein Essig
- 2 EL Wasser
- etwas Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl (1a, kaltgepresst)

Zutaten für die Einlage

- 120 gr Crevetten, tiefgekühlt oder aus der Salzlake
- 1 EL Zitronengras, fein gehackt
- 2 Blätter Pfefferminze, fein gehackt
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl (1a, kalt gepresst)
- etwas Salz, Pfeffer
- 4 – 6 gehäufte Esslöffel Gurkenwürfeli (brunoise) mit Salz und Pfeffer gewürzt
- 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 100 gr Ziegen-Frischkäse oder Petit Suisse

Zubereitung:

Gurke

schälen, halbieren, entkernen. Ein Stück (1/4) davon in kleine Stückchen schneiden (Brunoise) und in den Kühlschrank stellen.

Suppenteller

mindestens 2 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Gurkenstücke, Essig, Wasser, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer

Die restliche Gurke (3/4) in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Essig und dem Wasser fein pürieren. Das Olivenöl darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze noch einmal mixen.

Mindestens 2 Stunden vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Crevetten, Zitronengras, Pfefferminzblätter, Zitronensaft, Olivenöl

Die aufgetauten Crevetten, abspülen und abtrocknen und mit dem gehackten Zitronengras, Pfefferminzblättern, Zitronensaft sowie 2 EL Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank während 2 Stunden vor dem Servieren marinieren.

Anrichten

Gurkenwürfeli, marinierte Crevetten, Schnittlauch, Velouté

Die Gurkenwürfeli mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Einlage (marinierten Crevetten) sowie dem feingeschnittenen Schnittlauch mischen. Die Masse – unter Zuhilfenahme einer runden Ausstechform – in der Mitte des kalten Suppentellers anhäufen und mit der Gurken-Velouté umgiessen.

Frischkäse

Den Frischkäse in schöne kleine Stücke schneiden und kräftig mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Käsewürfeli gleichmässig auf die Teller verteilen. Sofort servieren.