



## 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.