

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Mai: Gurken-Kaltschale mit Pfefferminze

Heisse Tage, kalte Suppe: Eine erfrischende Vorspeise mit Gurke, Minze und einer Gruyère-Rohschinkenstange. Für ein einzigartiges Finish sorgt eine Kombination aus Sauerrahm und Haselnuss.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

700g Salatgurken
270g Sauerrahm
10g Salz
1.5 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
8g frische Pfefferminze (mit Stiel)
1 Blätterteig (ca. 8x20 cm)
4 Tranchen Rohschinken
20g geriebener Gruyère
40g Haselnüsse
grobkörniger Senf



VORBEREITUNG

Schritt 1

Für die kalte Suppe die Salatgurken der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und dann in grobe Stücke schneiden. Bei der Minze ein paar schöne Spitzen abtrennen für die Dekoration später und sechs Blätter für die Sauerrahm-Nocken beiseitelegen. Die restliche Minze zu den Gurken geben (mit Stiel) – alles wird verwertet! Dann 200g Sauerrahm, Salz, Zucker und Zitronensaft hinzugeben. Alles mixen, abschmecken und kaltstellen.

Schritt 2

Für die Blätterteigstangen den Teig aufrollen und mit dem Rohschinken belegen, leicht andrücken. Dann den Teig in ca. 2cm breite Streifen schneiden und umkehren. Die Rückseite mit etwas Wasser bepinseln und anschliessend den Käse darüberstreuen. Schliesslich den Teig um die eigene Achse eindrehen und auf ein Blech mit Backtrennpapier legen. Das Ganze ca. 10 bis 12 Minuten bei 190 Grad goldbraun backen.

Schritt 3

Nun geht es an die Sauerrahm-Nocken: Dafür die Haselnüsse in einer Pfanne kurz rösten und anschliessend mit einem Messer in feine Stücke hacken. Die sechs Minzeblätter in Streifen schneiden und zusammen mit den Nüssen, dem Sauerrahm und etwas Senf (ca. 1 TL) vermischen.

Schritt 4

Zum Schluss wird angerichtet: Die kalte Suppe in Schälchen abfüllen, aus der Sauerrahm-Nuss-Masse mit dem Löffel kleine Nocken formen und begeben. Mit den Blätterteigstangen und ein paar Minzblättern garnieren. Guten Appetit!