Rezeptkarte

Gurkenkaltschale mit lauwarmen Lachswürfeln und Vilgis Wasser

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Gurkenkaltschale mit lauwarmen Lachswürfeln und Vilgis Wasser

Zutaten (4 Personen):
800 g Gurke (2 Stück), 150 g Joghurt 10 % Fett,
150 g Crème Fraîche, weißer Balsamessig, 2 TL Vilgis Wasser,
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 400 g Lachsfilet ohne Haut und grätenfrei, Olivenöl, Fleur de sel, Kräuter oder Microgreens zum Garnieren

Zubereitung (ca. 45 Minuten):
Die Gurken waschen. Als erstes 100 g fein hobeln und mit etwas weißem Balsamessig, Olivenöl und etwas Salz marinieren. Den Rest schälen und das Kerngehäuse entfernen. Nun die Gurken grob klein schneiden und mit dem Joghurt und der Crème Fraîche im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Zucker, zwei Teelöffeln Vilgis Wasser und weißem Balsamicoessig abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.
Das Lachsfilet in 20 gleich große Würfel schneiden, auf ein Backblech setzen und von allen Seiten mit Olivenöl benetzen. Die Lachswürfel im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 4-5 Minuten garen.
Die marinierten Gurkenscheiben in die Mitte des Tellers geben und mit der eiskalten Gurkensuppe angießen. Die Lachswürfel in die Kaltschale setzen und mit Fleur de sel bestreuen. Mit der Gurkenschale und den Microgreens verzieren, mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.