

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Snackgurken Salat auf Tonic Gelee mit Gin

Zutaten

(für 4 Personen)

- 12 Snackgurken grün
- 200 ml Tonic
- 3 Blätter Gelatine
- 10 Blätter Minze
- Gin in der Sprühflasche - erhältlich im Fachhandel
- Prise Salz

Für die Marinade

- 250 g griechisches Joghurt
- 50 g Buttermilch
- 1 EL Zitronenöl
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Limette (Saft und Abrieb)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Tonic Gelee:

Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und vorsichtig mit dem Tonic verrühren. Die Masse 3mm hoch in einen kalten Bräter gießen und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse stockt.

Marinade:

Griechisches Joghurt, Zitronenöl, Olivenöl, Saft und Abrieb einer 1/2 Limette, Buttermilch, Salz und Pfeffer in einen Schneekessel geben und gut verrühren.

Gurkensalat:

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden, salzen, 5 Minuten ziehen und gut abtropfen lassen. In die Marinade einrühren und wieder 5 Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

Gurkensalat in einem Ring am Teller anrichten und eine Scheibe Tonic Gelee ausstechen und daraufsetzen. Mit Gin besprühen und mit Minzblättern garnieren.