

POSTSTUBE 1327

WIRTSCHAUS • TRAUNKIRCHEN

Marinierter Bio Spargel Gurkendressing - Feta Creme – Radieserl

Von Stefan Griessler, Küchenchef im Wirtshaus Poststube 1327 in Traunkirchen

Rezept für 4 Personen:

Eine Salatgurke waschen, zweimal der Länge nach halbieren, in ca. 2x2cm große Würfel schneiden und mit 15 g Salz (ca. 1 EL) gut marinieren und 15 Minuten beiseite stellen damit die Gurke Wasser lässt.

In der Zwischenzeit: Spargel schälen und drei Minuten in gesalzenem Wasser, abkochen und kalt abschrecken (blanchieren).

Dann den Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. Radieschen vierteln und mit Spargel vermengen.

Für das Gurkendressing

- Gesalzene Gurke inklusive Abtropfwasser
 - 50g Essig (Tipp: besonders gut schmeckt es mit weißem Balsamico)
 - 50g Staubzucker
 - 170g Olivenöl
 - 1 Zitrone (Saft)
 - halber Teelöffel Senf
- Mixen (Stabmixer) und durch ein Sieb passieren.

Für die Feta Creme

- 100g Feta
 - 100g Sauerrahm
- Mixen bis cremig.

Die Feta Creme rund (wie Hummus) auf einen Teller streichen.

Spargel und Radieschen mit viel Gurkenmarinade marinieren und mit einem Löffel in die Feta Creme Setzen.

Mit frischer Gartenkresse garnieren.