



NO NEED FOR MEAT



GOURMET



NEU
IM SORTIMENT



Gegrillte Gurke gefüllt mit **NO NEED FOR MEAT** Pflanzliche Hackgrundmischung, mit Holunder, Schafkäse und Erdnuss

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Gegrillte Gurke gefüllt mit **NO NEED FOR MEAT** Pflanzliche Hackgrundmischung, mit Holunder, Schafkäse und Erdnuss

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE GEGRILLTE GURKE:

Grillmarinade: KOTÁNYI Anis, Fenchelsamen, Senfkörner, Koriander, mörsern und mit Sumac, Harissa, Ras el Hanout und etwas Sonnenblumenöl vermischen.

FÜR DEN SOJA-HACK:

- 200 g KOTÁNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Hackgrundmischung
- 50 g Gemüsefond
- 2 EL eingelegter Stangensellerie gewürfelt
- 2 EL eingelegter roter Zwiebel gewürfelt
- 1 EL feingeschnittene Petersilie, Minze, Gartenkresse, Dill



Zum Abschmecken: KOTÁNYI Salz, Sesamöl, geräucherter Pfeffer, Limette, Reissessig, Erdnussöl

Einlegesud Stangensellerie:

- 80 g KOTÁNYI Bio-Weißwein Balsamessig
- 30 g Bergamotte
- Saft von 1 Limette
- 100 g Wasser
- 20 g Zucker
- 7 g KOTÁNYI Salz

Gewürze: KOTÁNYI Koriander, Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeer

Einlegesud roter Zwiebel:

- 80 g Sherry Essig
- 20 g KOTÁNYI Bio-Weißwein Balsamessig
- 100 g Wasser
- 20 g Zucker
- 7 g KOTÁNYI Salz

Gewürze: KOTÁNYI Koriander, Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeer

Gemüsefond:

Zwiebel, Karotten, Pilze, Sellerie, Tomaten, Lauch
Sojasauce, Teriyaki, Kimchisauce, Miso
Madeira, weißer Portwein, Sherry

Gewürze: KOTÁNYI Koriander, Senfkörner, Pfefferkörner, Fenchelsamen, Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeer

FÜR DEN HOLUNDER-SUD:

- 2 Gurken
- Etwas Holunderblütenöl, Holunderblütensirup, Holunderblütenssig, Kalamansi, Yuzu, KOTÁNYI Salz

Holunderblütenöl:

Rapsöl mit Holunderblüten ohne Stängel vakuumieren, mindestens 2 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.

Holunderblütenssig:

KOTÁNYI Bio-Weißwein Balsamessig, Limettenblätter, Limettensaft, etwas Honig, Holunderblüten ohne Stängel alles vakuumieren, mindestens 2 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.

FÜR DIE HOLUNDER-CREME:

- 100 g griechischer Joghurt
- Etwas Orangensaft, Zitronensaft, Holunderblütenssig, Holunderblütensirup, Holunderblütenöl, KOTÁNYI Salz

FÜR DIE GARNITUR:

- 20 g geröstete Erdnüsse
- 60 g Schafkäse
- Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG

Gemüsefond

Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einem großen Topf ohne Fett sehr dunkel anrösten. Anschließend mit weißem Portwein und Madeira ablöschen und einkochen lassen. Danach etwas Sojasauce, Teriyaki-Sauce, Kimchi-Sauce und Miso dazugeben und nochmals kurz einreduzieren. Mit Wasser auffüllen, alles aufkochen lassen und degreassieren. Danach das restliche Gemüse sowie alle Gewürze dazugeben. Den Fond mindestens 6 Stunden kochen lassen, am besten über Nacht.

TIPP: Für einen besonders intensiven und geschmackvollen Gemüsefond den Vorgang wiederholen und den Fond so lange einkochen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Zum Schluss mit etwas Sherry abschmecken.

Gegrillte Gurke

Den Grill mit Holzkohle einheizen. Eine Gurke halbieren, das Innere entfernen und bei starker Hitze beidseitig grillen. Dabei mit etwas Grillmarinade bestreichen. Anschließend vakuumieren und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Holunder-Creme

Das Joghurt über Nacht abhängen lassen. Danach mit den restlichen Zutaten zu einer Creme verrühren und abschmecken.

Holunder-Sud

Die Gurken entsaften und den Saft durch ein Etamin abhängen lassen. Den klaren Fond anschließend aufkochen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Mit etwas KOTÁNYI Zitrusfaser leicht abbinden.

Soja-Hack

Für die roten Zwiebeln und den Stangensellerie jeweils einen Einlegesud mit allen Zutaten aufkochen und kurz ziehen lassen. Die roten Zwiebeln etwas zerkleinern und gemeinsam mit dem Stangensellerie in den jeweils vorgesehenen Einlegesud geben. Mindestens 3 Tage in Rexgläsern einlegen.

Danach herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Das Sojagranulat bei 150 °C im Backrohr trocken rösten, etwa 20 Minuten, bis die Farbe etwas dunkler wird. Anschließend mit etwas Gemüsefond ablöschen und mit den eingelegten Zwiebeln und dem Stangensellerie vermengen.

Die Fülle zum Schluss mit Reissessig, Miso, Sesamöl und Erdnussöl abschmecken.

Anrichten

Die Gurke aus dem Vakuumsack nehmen und nochmals in einer Pfanne scharf anbraten. Das Soja-Hack ebenfalls erwärmen und mit den gehackten Kräutern sowie etwas gehackten Erdnüssen vermengen. Anschließend die Gurke damit füllen. Die Gurke in Stücke portionieren und mit etwas Schafkäse und frischen Kräutern ausgarnieren. Das fertige Gurkenstück auf dem Teller platzieren und daneben eine schöne Nocke Holunderjoghurt setzen. Zum Schluss den Holunder-Sud erwärmen, mit etwas Holunderblütenöl verfeinern und das Gericht damit leicht angießen.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com