

Gurken-Nudeln mit Beurre-blanc, Gurken, Kaviar

Für zwei Personen

Für die Gurken-Nudeln:

3 Schlangengurken $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Beurre-blanc:

1 Schalotte 20 g Butter 100 g kalte Butter 1 EL helle Misopaste
50 ml franz. Wermut 150 ml Fischfond 150 ml Hühnerfond
Flüssigkeit Gurkennudeln $\frac{1}{2}$ TL Balsamico Bianco 16 g weiße Schokolade
Salz

Für die Gurken:

$\frac{1}{2}$ geschälte Gurke Gurkenschalen, Abschnitte 1 Limette, Saft & Abrieb
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 1 TL Salz

Für den Senfkaviar:

2 EL Senfsaat 50 ml Apfelsaft 1 TL Holunderblütensirup
1 TL Balsamico Bianco $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

Fenchelgrün 2 TL Forellenkaviar

Die Gurken schälen und die Enden abschneiden. Schalen, Abschnitte und eine $\frac{1}{2}$ geschälte Gurke für die gepickelten Gurken beiseitelegen.

Gurken in einem Spiralschneider schneiden und mit $\frac{1}{2}$ TL Salz vermischen. In einem Sieb über eine Schüssel hängen. Die Flüssigkeit für die Beurre blanc aufheben.

Für die Schokoladen-Beurre-blanc:

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in 20 g Butter dünsten. Mit Wermut ablöschen und etwas reduzieren lassen. Fond, Misopaste und die Gurkenflüssigkeit hinzugeben und solange einkochen, bis die Flüssigkeit andickt. Durch ein Sieb passieren. Weiße Schokolade in der Flüssigkeit schmelzen und die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Mit Balsamico Bianco und Salz kräftig abschmecken.

Für die gepickelten Gurken:

Aus der Gurke mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Gurkenschalen und Abschnitte zusammen mit Salz, Koriander, Saft und Abrieb der Limette pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Gurkenkugeln in die Flüssigkeit geben und im Kühlschrank solange wie möglich marinieren.

Für den Senfkaviar:

Senfsaat in reichlich Wasser einmal aufkochen und durch ein Sieb abschütten. Senfsaat zurück in den Topf geben und mit Holunderblütensirup, Apfelsaft, Essig und Salz aufkochen und bei geringer Hitze ziehen lassen, bis die Senfkörner die Flüssigkeit absorbiert haben.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün und Forellenkaviar als Garnitur verwenden.

Abgetropfte Gurken-Nudeln in die Beurre blanc geben und erwärmen (nicht kochen!) Gurken-Nudeln auf vorgewärmte Schalen verteilen, mit gepickelten Gurken, Kaviar und Dill anrichten und servieren.

Tobias Henrichs am 18. Juli 2022