

Kalte Dill-Gurken-Suppe mit Matjes-Spießchen

Für 4 Personen

Für die Gurkensuppe:

| | | |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 1/2 Bund Dill |
| 1/2 Bund Borretsch | 2 Salatgurken | 1 EL Olivenöl |
| 400 g Joghurt | 400 ml Gemüsebrühe | 1 EL heller Balsamessig |
| Salz, Zucker, Pfeffer | 1 Prise Cayennepfeffer | |

Für die Matjesspieße:

| | | |
|--------------------------|---------------|----------------|
| 1 Apfel (z. B. Braeburn) | 2 Stiele Dill | 2 Matjesfilets |
| 4 kleine Holzspieße | | |

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Dill und Borretsch abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Dill und Borretsch fein schneiden. Blüten ganz lassen. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Etwa zwei Drittel der Salatgurken in Stücke schneiden (übriges Drittel beiseite stellen). Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Kalte Schalotte, Knoblauch, Joghurt oder Buttermilch, Gemüsebrühe, Essig und etwa zwei Drittel der Gurkenstücke in eine hohe Schüssel geben und alles pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Im Kühlschrank etwa 30-60 Minuten kühlen. Übrige Gurken fein würfeln. In der Zwischenzeit Apfel waschen, trockenreiben, vierteln und in Scheiben schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Matjes evtl. abspülen, trockentupfen und in ca. 1, 5 cm große Stücke schneiden. Je 2 Stücke Matjes, Apfel und Dill abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Kalte Gurkensuppe verrühren und abschmecken. Mit Gurkenwürfeln, Dill und Borrettschblättern und Blüten anrichten. Matjesspieße dazu servieren.

Vincent Klink am 27. Juni 2013