

Würstchen-Krake im Gurken- Meer

Für 2 Portionen

4 - 6 kleine Wiener Würstchen	1 Gurke	1 Zitrone
500 g Butterschmalz	5 - 6 EL Joghurt	2 EL Schmand
2 Stangen Schnittlauch	Salz	

Butterschmalz in einem kleinen, hohen Topf erhitzen. Würstchen zwei Mal der Länge nach zu gut zwei Drittel einschneiden (damit der untere Teil jeder Wurst geviertelt ist) und im heißen Butterschmalz frittieren, bis sich die „Fangarme der Krake“ nach außen wölben. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salatgurke schälen und mit dem Schäler so lange weiter ringsum Gurkenstreifen abschälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Diese „Gurkennudeln“ in eine Schüssel geben und mit Joghurt, einigen Spritzern Zitronensaft und einer Prise Salz gut schaumig rühren. Die Gurkenstreifen wellenähnlich auf zwei Tellern verteilen, nochmals mit etwas Joghurtschaum beträufeln, bis es fast wie ein Meer aussieht. Den Schmand in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Gesichter auf die Würstchen- Kraken zeichnen. Für die Pupillen der Augen eignen sich kleine Schnittlauchröllchen besonders gut. Würstchenkraken ins „Gurkenmeer“ setzen und den Kindern servieren.

Alexander Herrmann am 04. September 2014