



## Rezept Alexander Herrmann vom 10.06.2014

### Gurke „Sous Vide“ (Tzatziki Deluxe)

#### Für 2 Portionen

Zutaten: 1 Salatgurke, 200g Hüttenkäse, 150 ml Milch, 1 Zweig Dill, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker Rapsöl

#### Zubereitung:

Die Salatgurke schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch mit je einer Prise Salz und Zucker würzen und nebeneinander liegend, zusammen mit einem großen Zweig Dill vakuumieren. Dann für mindestens einen halben (besser noch einen ganzen) Tag vakuumiert im Beutel „im eigenen Saft“ marinieren.

Den Hüttenkäse in eine Schüssel füllen, die Milch zugeben und die Körner vorsichtig in der Milch „waschen“. Anschließend durch ein Sieb schütten (die Milch auffangen und aufheben!), abtropfen, in eine andere Schüssel füllen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Rapsöl herzhaft abschmecken.

Die Milch, die vom Abwaschen des Hüttenkäses übrig geblieben ist, mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen.

Die Gurke aus dem Beutel nehmen, längs in Streifen schneiden (ähnlich wie Bandnudeln) und in zwei Pastatellern anrichten. Einen großen Löffel abgeschmeckte Hüttenkäse-Körner darauf geben und den Milchschaum darum verteilen.