

Schmorgurken mit Bratkartoffeln und Radieschen-Joghurt

Zutaten für die Schmorgurken (für 4 Personen):

- 2 Schmorgurken
- 35 g Ingwer
- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 20 g Senfkörner
- 50 g Zucker
- 150 ml Apfelessig
- 6 Zweige Gewürzfenchel
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pimentkörner
- Salz
- Pfeffer

Die Schmorgurken von der Blüte bis zum Stiel schälen, um zu vermeiden, dass mögliche Bitterstoffe in die Gurken gelangen. Nur Gurken verwenden, die nicht bitter sind. Die Gurken halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Den Rest in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Ingwer- und Schalottenwürfel sowie die Butter dazugeben. Alles bei niedriger Hitze weich dünsten. Schmorgurken, Senfkörner, Lorbeerblätter und Pimentkörner hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weiter dünsten, bis die Gurken weich sind. Die Hitze erhöhen und den Apfelessig hinzufügen. Wenn der Essig verkocht ist, nochmals abschmecken. Den Gewürzfenchel fein schneiden und unterheben. Den Piment und die Lorbeerblätter aus dem Gurkengemüse entfernen.

Zutaten für die Zwiebeln:

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelstreifen darin weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 100 g geklärte Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in dickere Scheiben schneiden. Die geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin knusprig und goldbraun braten. Am Ende die Butter abgießen und die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Radieschen-Joghurt:

- 200 g griechischer Joghurt
- 1 Bund Radieschen
- 50 ml Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

- Zucker

Die Radieschen in feine Streifen schneiden und mit dem Joghurt und dem Apfelessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten:

- Dillöl
- essbare Blüten

Die Schmogurken in die Mitte der Teller geben. Darauf die Kartoffelscheiben legen. Die gedünsteten Zwiebeln mittig platzieren. Den Radieschen-Joghurt und das Dillöl außen herum verteilen. Mit essbaren Blüten wie Kornblumen und Fenchelblüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 02.09.2021

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen