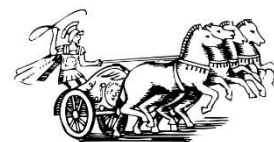


Gurkenkaltschale mit Garnelenspieß dazu unser Sommerwein Riesling feinherb

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Wenn es im Sommer so richtig heiß ist,
ist so eine Gurkenkaltschale genau das Richtige.

Zuerst bereite ich die Garnelenspieße vor. Ich verwende geschälte rohe Garnelen, man kann aber auch schon vorgegarte kaufen. Zunächst die Garnelen auf ein Holzstäbchen aufspießen. Wie viele man hier nehmen sollte, hängt davon ab, wie lang die Stäbchen sind und wie man anrichten möchte. Statt Holzspießen kann man auch Zitronengras nehmen, das sollte man vorher waschen und trocken tupfen. Die Spieße legen wir auf einen Teller oder in eine flache Form. Dann schneide ich eine Knoblauchzehe und eine kleine Chilischote in Scheiben und streue sie darüber. Dazu lege ich zwei Zweige Zitronenthymian. Das Olivenöl, Limettensaft, Salz, Pfeffer und einen kleinen Klecks Ingvino zu einer Marinade verrühren und die Spieße damit einpinseln. Danach solange kaltstellen bis die Kaltschale fertig ist.

Für die Gurkenkaltschale die Gurken, schälen, entkernen und klein schneiden, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Zwiebel würfeln und mit der gepressten Knoblauchzehe, dem Gurkenpüree, Joghurt, Buttermilch, Crème fraiche und Gewürze verrühren und die gehackten Kräuter hinzufügen. Die Gurkensuppe fein-säuerlich abschmecken und anschließend kaltstellen.

Die Garnelenspieße kann man entweder in der Pfanne braten oder grillen. Beides schmeckt wunderbar zu der Gurkenkaltschale.

Gemeinsam mit unserem Sommerwein Riesling ist die Gurkenkaltschale eine tolle Kombination für den Sommer. Die frischen Aromen zaubern Ihnen sofort nicht nur Sommer an den Gaumen sondern auch Sonne ins Herz und versüßen auch den Urlaub auf Balkonien.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Salatgurke	Ca. 500g Garnelen
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Zitronenthymian
1 Zwiebel rot	1 Knoblauchzehe
300 g Joghurt (Vollmilch)	1 kleine Chilischote (entkernt)
750 ml Buttermilch	200 ml Olivenöl
150 g Creme fraiche	Saft von ½ Limette
Salz, Pfeffer, Zucker	½ Teelöffel Ingvino
1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
1 Bund Dill	8 Spieße (Holz oder Zitronengras)
1 Bund Kresse	

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!