



Wasabi-Gurken-Becher

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

Gurkenbecher:
1 Salatgurke
Salz, Pfeffer

Wasabi-Creme:
4 EL Frischkäse
2 Zweige Dill
2 EL Crème fraîche
2 EL Wasabi-Paste
(nach Geschmack)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In der Küche: Die Gurke wahlweise schälen, quer in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und mit einem Kugelausstecher bis zur Hälfte entkernen. Es soll dabei ein kleiner Becher entstehen. Die Gurkenbecher innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und zum Abtropfen kopfüber auf Küchenpapier stellen. Die Zweige Dill fein hacken. Frischkäse, Dill und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Die Creme in die Gurkenbecher füllen und in einer Plancha auf Backpapier platzieren.

Am Grill: Den Grill für indirekte Hitze (160°) vorbereiten. Die Plancha indirekt in dem Grill platzieren und die Becher ca. 15 Min. grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Dillzweigen und eventuell restlicher Creme, die nicht in die Gurkenbecher passte, garnieren.