

## Kochen mit Stern | Gurke Surprise

---

---

### Zutaten:

- 1 Landgurke
- 200 g Quark (20% Fett)
- 50 g Pistazien
- 1 Zitrone
- 25 ml Walnussöl
- Kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Bund Dill
- Tabasco
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Gurke waschen und mit Schale der Länge nach in sehr dünne Scheiben hobeln. Auf einem Blech ausbreiten und leicht salzen.

Den Quark in eine Schüssel geben und mit 2 – 3 Spritzern Tabasco, Saft der Zitrone und Walnussöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein paar Dillzweiglein für die Garnitur aufheben. Den Rest sehr fein hacken und zum Quark geben.

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in einem Mörser grob zerhacken. Pistazien erst zum Schluss in den Quark geben, damit sie knackig bleiben.

Die gesalzenen Gurkenscheiben kurz durch eine Schüssel mit Wasser ziehen, um das Salz abzuspülen. Mit einem sauberen Küchentuch trockentupfen.

Den Quark auf einer Servierplatte ausbreiten. Nicht zu flach, es sollte wie ein kleiner Hügel aussehen. Die Gurkenscheiben darüberlegen, sodass alles bedeckt ist. Salzen und pfeffern und mit den übrigen Dillzweiglein garnieren. Die Gurkenscheiben mit dem kaltgepressten Olivenöl beträufeln.

Das Ganze quer zur Gurke in mundgerechte Portionen schneiden.

*Rezept: Vincent Moissonnier*

*Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern*

