

Lauwarmes Gurkenragout mit sautierten Drillingen und Dilldip



Zeit gesamt 35min



Zubereitungszeit 35min



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.1 kg	
Salz	
Salatgurken	3 St.
Dill, frisch	20 g
Gewürzgurken	2 St.
Schalotten	2 St.
saure Sahne	150 g
Essig	0.5 TL
Butter	1 EL
Zucker	
ÖI	1 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung

- 1. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. gar kochen.
- 2. Gurken waschen, schälen und längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse auskratzen und die Gurkenhälften leicht schräg in ca. 1 cm breite Halbmonde schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Gewürzgurke sehr fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und sehr fein würfeln.
- 3. In einer Schüssel Gewürzgurke mit der Hälfte des geschnittenen Dills mischen. Das Gewürzgurkenwasser aufbewahren. Die andere Hälfte des Dills in einer weiteren Schüssel mit der sauren Sahne, ½ TL Essig und 1 EL Gurkenwasser mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Schalottenwürfel und 1 Prise Salz darin ca. 2 Min. anschwitzen, mit dem restlichen Gurkenwasser ablöschen und ca. 1 Min. aufkochen.
- 5. Gurkenstücke dazugeben, Topf vom Herd nehmen und das Gurkenragout ca. 10–15 Min. zugedeckt ziehen lassen. Gegebenenfalls nochmal mit Salz und Zucker abschmecken.
- 6. In der Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Kartoffeln abgießen, trocken tupfen und anschließend in der Pfanne mit 1 Prise Salz ca. 4–5 Min. rundherum goldgelb anrösten. Dann 1 EL Butter dazugeben, durchschwenken und vom Herd nehmen.
- 7. Geröstete Kartoffeln mit dem Ragout auf tiefen Tellern anrichten und mit den Gewürzgurken und dem Dilldip garniert servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g