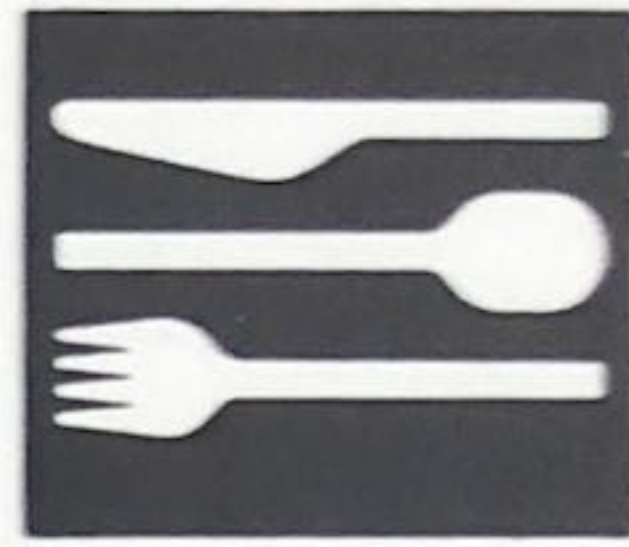


Gurkentümmchen



Vorspeisen
Karte Nr. 21

1

4 Personen



Gurkentürmchen

Vorspeisen
Karte Nr. 21

1

Zubereitungszeit 45 Min.

- 1 feste große Salatgurke**
- 100 g Butter**
- 1 Teel. scharfer Senf**
- ½ Teel. Salz**
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer**
- ½ Eßl. gehackte Petersilie**
- ½ Eßl. gehackter Dill**
- 3 Sardellenfilets**
- 2 hartgekochte Eier**
- ½ Tasse roher, geriebener Sellerie**
- 4 Tomaten**
- 2 Eßl. italienische Salatsauce**

Die Gurkentürmchen auf einer Platte oder einem Holzbrett anrichten und zu deftigem Graubrot mit Butter servieren.

Getränkervorschlag: Bier, gewürzter Tomatensaft.

1. Von der gut gewaschenen Gurke die dünnen Enden abschneiden und die Gurke in 8 Stücke von ca. 3 cm Länge teilen. Aus den Gurkenstücken mit einem Löffelchen die Kerne herauslösen.

2. In einer Schüssel die Butter mit Senf, Salz, Cayennepfeffer, Petersilie, Dill und den zerdrückten Sardellenfilets sehr schaumig rühren. Die hartgekochten, geschälten Eier sehr fein würfeln und mit dem Sellerie zur Buttermischung geben. Die Creme in die ausgehöhlten Gurkenstücke füllen.

3. Die gewaschenen Tomaten halbieren, die Schnittflächen mit der italienischen Salatsauce beträufeln und kurze Zeit ziehen lassen. Dann die Tomatenhälften auf die gefüllten Gurkentürmchen setzen.