AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Sommer	

GURKEN MIT ZITRONENMAYO UND MINZEPESTO



Rezept: Elif Oskan. In: Coopzeitung, 9. August 2022 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Als Mädchen kam Elif Oskan aus der Türkei nach Zürich. Nach der Kochlehre arbeitete sie an Topadressen, so auch im «The Fat Duck» nahe London. Heute betreibt sie zusammen mit ihrem Partner in Zürich drei Restaurants. Im Gül serviert sie ihr Hiyar Dövmesi. - Gurken, etwa mit Sesam-Fladenbrot serviert, haben uns noch nie so gut geschmeckt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

MINZEPESTO

20 g	Minzeblätter	100 g	Mayonnaise
80 g	Olivenöl, extra vergine	1	Bio-Zitrone, Abrieb, Saft
50 g	Pistazien, geröstet	1	Grosse Salatgurke
1 EL	Zwiebel, fein geschnitten		Minze zum Dekorieren
2 EL	Balsamico bianco		Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Pistazien rösten und leicht salzen. Für das Minzepesto zusammen mit frischen Minzeblätter und Olivenöl zu einer cremigen Konsistenz mixen oder im Mörser zerreiben. Mit Salz abschmecken.
2. Zwiebeln rüsten und fein schneiden. In leicht salzigem Wasser knackig blanchieren. Abtropfen und kurz in wenig weissem Balsamico einlegen. Danach abtropfen. *Mayonnaise* herstellen und mit den Zwiebeln und dem Zitronensaft und -Schalenabrieb mischen.
3. Gurke schälen, vierteln und mit einem Plattierer oder einer Pfanne grob zerdrücken. (Lege eine Frischhaltefolie auf die Gurken, um die Küche sauber zu halten.) Mit grobem Fleur de Sel salzen, mit weissem Balsamico und Zitronensaft abschmecken.
4. Zitronenmayonnaise mittig auf Teller verteilen, Gurke darauf anrichten, mit Minzepesto beträufeln und mit Minze dekorieren.

TIPP: Das Pesto und die Mayonnaise lassen sich gut vorbereiten. Bereite die Gurken jedoch erst kurz vor dem Servieren zu, sie ziehen sonst Wasser.