

Warmer Gurkensalat

Zutaten für 4-6 Personen

1	EL	Senfkörner	Senfkörner 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
500	g	Salatgurke	Die Gurken schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen.
		Salz	Die Gurken in 3-4 mm Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen, 20 Minuten abtropfen lassen und anschliessend gut abtrocknen.
50	g	Butter	
1	EL	Zucker	Die Butter aufschäumen und den Zucker darin karamellisieren.
			Die abgetropfte Senfkörner und die Gurken begeben und etwas schmoren.
3	EL	Weisswein	
1	TL	Senf	Weisswein und Senf zu den Gurken geben und gut verrühren.
30	g	Crème fraîche	
30	g	Doppelrahm	Crème fraîche und Doppelrahm in einer Schüssel mischen und die Gurken darunterheben.
1	EL	Estragon, frisch, gehackt	Den Estragon begeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm servieren.

