Schüttelgurken



Zutaten (4 Portionen):

- 2 Gurke(n)
- 5 EL Essig
- 4 EL Zucker
- 2 TL Meersalz
- 1 Zwiebel(n)
- ½ Bund Dill
- 1 TL Senfkörner
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Gurkensalat muss mindestens 3 Stunden durchziehen.

Gurken schälen mit dem Gurkenhobel oder per Hand in Scheiben schneiden. Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Gurken und Zwiebeln in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Essig und Gewürze dazugeben und kräftig schütteln. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und zwischendurch noch mindestens 2 x schütteln.

Der Salat hat dann viel Soße und in dieser ist er auch etwas länger haltbar als normaler Gurkensalat.

Mousse au chokolat

Zutaten für 12 Portionen:

400 gr Zartbitterschokolade
10 Ei-Gelb
10 Ei-Weiß
2 Tl Kaffepulver
2 El Vanillezucker
250 ml Süße Sahne

Zubereitung:

Schokolade mit 10 El Wasser am besten im Wasserbad schmelzen, dabei ständig rühren. Von der Platte nehmen.

Eigelb mit dem Kaffeepulver und Vanillezucker Verquirlen und langsam in die warme Schokolade geben und verrühren.

Sahne und Eiweiß sehr steif schlagen. Sahne portionsweise unter die Schokolade heben. Ist das fertig langsam den

Eiweißschaum ebenfalls unterheben.

Das ganze gut durchkühlen lassen – Fertig!