



GERICHT

Gurke

Buttermilch | Sauerklee | Gin

KOCH

Christoph Krabichler

Profirezept

**Welche Schätze verbergen sich in den Rezeptbüchern der Chefs an Bar und Herd?
Haubenchef Christoph Krabichler gibt sein Handwerk an renommierten
Tourismusschulen in Österreich weiter und organisiert Fine-Dining-Events auf
selbstständiger Basis. Für Tophotel gewährt er Einblick in seine modern interpretierte
Tiroler Küche – eine gute Portion Glücksklee inklusive!**

BUCHTIPP



In seinem Kochbuch „Habitat: Die neue Tiroler Küche“ hat Christoph Krabichler 50 Rezepte zusammengestellt, das hier abgebildete ist darunter enthalten. Erschienen bei Matthaes im DK Verlag Dorling Kindersley. Preis: 49,90 Euro.



”

Was das Gericht besonders macht? Es kann sowohl als Erfrischungsgang mit Wow-Effekt vor einer Hauptspeise im Menü serviert werden als auch als Vorspeise.“

Christoph Krabichler

ZUBEREITUNG

Buttermilchschaum

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren und salzen. In einen iSi-Siphon geben und mit zwei Patronen füllen. Den Siphon für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eingelegte Gurke

Die Gurken schälen, die Kerne entfernen und für den Gurken-Gin-Sud beiseitelegen. Die entkernte Gurke in sehr feine Stifte schneiden. Die Gurkenstifte 30 Sekunden in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen Sirup einkochen, salzen und abkühlen lassen. Die Gurkenwürfel damit marinieren und kaltstellen.

Gurken-Gin-Sud

Die Gurke zusammen mit dem Spinat und dem Sauerampfer entsaften. Die Flüssigkeit durch ein Küchentuch passieren. Gin, Sirup und Weißweinessig in die Flüssigkeit einrühren und kaltstellen.

Anrichten

Je drei Gurkenscheiben zu einem Ring legen und auf den Teller setzen. Die eingelegte Gurke in den Gurkenkreis füllen und mit dem Buttermilchschaum bedecken. Mit Sauerklee belegen und mit dem Gurken-Gin-Sud und dem Holunderblütenöl servieren.

**ZUTATEN
(4 PERSONEN)****Buttermilchschaum**

- 200 ml „Qualität Tirol“ Bio-Buttermilch aus der Erlebnissenerei Zillertal
- 100 g Sauerrahm
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL Holunderblütensirup
- 1 Eiweiß
- 1 Messerspitze Xanthana

Eingelegte Gurke

- 2 Feldgurken
- 100 ml Weißweinessig
- 20 ml Wildwerk Gin
- 1 TL Senf

Gurken-Gin-Sud

- 1 Gurke
- 1 Handvoll Blattspinat
- 5 Stängel Sauerampfer
- 40 ml Gin
- 20 ml Holunderblütensirup
- 4 EL Weißweinessig

Anrichten

- 12 sehr dünne Scheiben Gurke (der Länge nach aufgeschnitten)
- 1 Handvoll frischer Sauerklee aus dem Wald
- Holunderblütenöl