



Lauwarmes Gurkenragout mit sautierten Drillingen und Dilldip

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Salz

Salatgurken 3 St.

Dill, frisch 20 g

Gewürzgurken 2 St.

Schalotten 2 St.

saure Sahne 150 g

Essig 0.5 TL

Butter 1 EL

Zucker

Öl 1 EL

Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. gar kochen.
2. Gurken waschen, schälen und längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse auskratzen und die Gurkenhälften leicht schräg in ca. 1 cm breite Halbmonde schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Gewürzgurke sehr fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und sehr fein würfeln.
3. In einer Schüssel Gewürzgurke mit der Hälfte des geschnittenen Dills mischen. Das Gewürzgurkenwasser aufbewahren. Die andere Hälfte des Dills in einer weiteren Schüssel mit der sauren Sahne, ½ TL Essig und 1 EL Gurkenwasser mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Schalottenwürfel und 1 Prise Salz darin ca. 2 Min. anschwitzen, mit dem restlichen Gurkenwasser ablöschen und ca. 1 Min. aufkochen.
5. Gurkenstücke dazugeben, Topf vom Herd nehmen und das Gurkenragout ca. 10–15 Min. zugedeckt ziehen lassen. Gegebenenfalls nochmal mit Salz und Zucker abschmecken.
6. In der Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Kartoffeln abgießen, trocken tupfen und anschließend in der Pfanne mit 1 Prise Salz ca. 4–5 Min. rundherum goldgelb anrösten. Dann 1 EL Butter dazugeben, durchschwenken und vom Herd nehmen.
7. Geröstete Kartoffeln mit dem Ragout auf tiefen Tellern anrichten und mit den Gewürzgurken und dem Dilldip garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g