

Informationen zur Sendung vom 17.09.2024

Gefüllte Schmorgurken auf Dill-Senf-Rahm

Von Ulla Scholz

Zutaten

3 große Landgurken
400 g Rindergehacktes
1 – 2 Thymianzweige
1 – 2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Senf
200 ml Sahne
1 unbehandelte Zitrone
Einige Dillzweige
Pflanzenöl zum Anbraten
2 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Außerdem
Risotto als Beilage
Hartkäse zum Bestreuen

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann in Würfelchen schneiden. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Hälfte der Zwiebelwürfel leicht anschwitzen. Die Enden der Gurken ein wenig einkürzen und alle Exemplare in circa drei bis vier Zentimeter große Stücke teilen. Mit einem Kugelausstecher das Innere so herauslösen, dass so viel Gurke am anderen Ende stehen bleibt und ein kleiner Boden entsteht.

Das Hackfleisch oder ein vegetarisches Ersatzprodukt in eine Schüssel füllen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Thymianblättchen und gebratenen Zwiebelstücken vermischen. Nun jedes ausgehölte Gurkenstück randvoll mit Hackmasse füllen.

In einem ofenfesten Bräter die restlichen Zwiebeln in Pflanzenöl anschwitzen und die ausgehöhlten Gurkenreste zugeben. Nach kurzer Zeit umrühren, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und mit Sahne auffüllen. Die gefüllten Gurken dicht in die Sauce setzen. Mit einem Deckel verschließen und für circa 30 Minuten bei 180 Grad im Backofen schmoren.

Währenddessen ein Risotto oder eine andere Reiszubereitung kochen.

Wenn das Hackfleisch gar ist, den Topf aus dem Ofen nehmen und die Hackfleischtürmchen aus der Sauce heben. Die Sauce in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren. Noch einmal mit etwas Zitronensaft, Senf und gehacktem Dill abschmecken.

Anrichten

Auf jeden Teller eine Portion Reis geben und zwei bis drei gefüllte Gurken aufsetzen. Etwas Sauce angießen, mit gehacktem Dill verfeinern und nach Gusto mit geriebenem Käse bestreuen.

Informationen zur Sendung vom 17.09.2024

Gefüllte Schmorgurken auf Dill-Senf-Rahm

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Kleine Variationen

Anstelle der Schmorgurken können Sie auch große Zucchini auf die gleiche Art füllen. Wer keinen Dill mag, ersetzt das Kraut durch Estragon. Vegetarier tauschen das Hackfleisch durch ein veganes oder vegetarisches Ersatzprodukt. Die gibt es im Supermarktkühlregal. Soll die Sauce ohne Sahne gekocht werden, passt eine Pflanzencreme aus Soja- oder Hafer.

Risotto

Zutaten

350 g Risotto-Reis
1,5 l Hühnerbrühe
150 ml Weißwein
1 Schalotte
Olivenöl zum Anbraten
70 g Parmesankäse
50 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Reis vorher kurz waschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotte in feine Würfel teilen und in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Reis auffüllen und rühren, damit nichts anbrennt. Nach kurzer Zeit den Weißwein angießen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Die Hitze der Herdplatte zurückschalten und jetzt heißt es: Rühren, rühren, rühren! Immer dann, wenn die Flüssigkeit komplett eingekocht ist, wird wieder etwas heiße Hühnerbrühe zum Risotto gegossen. Nach etwa 20 Minuten ist der Risotto fertig. Das Reiskorn sollte außen weich sein, aber innen noch einen winzigen weißen Kern aufzeigen. Zuletzt die Butter und einen Teil Parmesankäse unterrühren und mit Deckel verschlossen etwas ziehen lassen.

Was beim Kochen eines Risottos zu beachten ist

Nur echten italienischen Risotto-Reis verwenden. Die Sorten heißen Vialone Nano, Carnaroli und Arborio. Reiskörner vor der Zubereitung nur kurz waschen, da die Stärke sonst abgespült würde. Einen Topf mit rundem Innenrand benutzen, damit der Kochlöffel alle Reiskörner beim Rühren erreichen kann. Den Reis so lange vorsichtig anbraten, bis er glasig aussieht. Den Wein vollständig verkochen lassen. Der Alkoholgehalt wird dadurch reduziert und nur der Geschmack bleibt. Die Brühe muss beim Angießen heiß sein, da sonst der Kochvorgang ständig unterbrochen würde. Im letzten Drittel der Garzeit nicht mehr viel rühren. Den Risotto mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Butter, Parmesan und Spargelstücke vor dem Anrichten unterheben. Die Konsistenz im Topf ist fließend und cremig. Die Reiskörner sollten im Kern noch etwas Biss haben.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!