Burrata Gurke Apfel Holunder

Schwierigkeit **Zeitaufwand**: 25 min.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Stk säuerliche Apfel (Grany Smith)
- 2 Stk frischen cremigen Burrata
- 1 cl Gin
- 1 Gurke
- 3 cl Holundersirup
- Tafel oder Gurkenessig
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Gurke schälen und in 2 Hälften schneiden. Eine Hälfte klein hacken und mit etwas Wasser und dem Stabmixer gut und fein pürieren. Durch ein feines Siebabseihen. Wir benötigen nun nur das übriggebliebene Gurkenwasser!

Alternativ kann man diese Gurkenhälfte auch entsaften!

© www.heikokocht.at, 2016

Gurkenwasser, Essig, Holundersirup, Gin, Salz, Pfeffer gut verquirlen und mit Olivenöl eine feine Marinade bereiten. Mit etwas Zitronensaft noch abschmecken. Sollte nicht zu süß sein!

Mit einem Parisienneausstecher aus der 2. Gurkenhälfte kleine feine Kügelchen ausstechen und zur Marinade geben. Apfel schälen und schnell auch mit dem Parisienneausstecher kleine Kügelchen ausstechen und zur Marinade geben. Bitte hier schnell arbeiten, sodass der Apfel nicht braun wird

Marinade mit den Kügelchen in eine schöne Schüssel füllen und mit dem Burrata vollenden.

Frische Gewürze als Dekor (Basilikum oder Petersilie)

Gutes Gelingen!

© www.heikokocht.at, 2016