

# Gurken-Wasabi-Glace

**Was gewagt klingt, ist ganz einfach nur traumhaft.  
Probieren Sie die überraschend andere Erfrischung einfach aus.**

## Zutaten

### Glace

2 Gurken  
150g QimiQ  
1 EL Honig  
1 EL Wasabi  
1 Zitrone, nur Saft  
Salz

### Tatar

150g Lachsforelle,  
geräuchert  
½ Gurke  
1 Schalotte  
Salz, Chili, Limettensaft,  
Olivenöl

### Fenchel-Apfelsalat

1 Fenchel  
1 Schalotte  
1 TL Honig  
1 TL Apfelessig  
3dl Orangensaft  
1 Apfel  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 45 Minuten + Gefrierzeit

**1** Für die Glace die Gurken halbieren und mit Hilfe eines Löffels entkernen. Alle Zutaten im Mixglas fein mixen. Durch ein feines Sieb streichen und in der Glacemaschine gefrieren.

**2** Für das Tatar Lachsforelle, Gurke und Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. Mit Salz, Chili, Limettensaft und Olivenöl abschmecken.

**3** Für den Salat den Fenchel und die Schalotte in feine Streifen schneiden. Kurz im Honig karamellisieren und mit dem Apfelessig ablöschen. Mit Orangensaft aufgiessen und 10 Minuten kochen lassen. Klein geschnittenen Apfel dazugeben und warten, bis die restliche Flüssigkeit eingekocht ist. Abkühlen lassen.

**4** Salat auf Teller anrichten. Tatar daraufgeben und zum Schluss die Glace auf das Tatar setzen.

## Tipp

Die Gurken-Wasabi-Glace ist ein perfekter Zwischengang.

