

# Hier und heute



## **Asiatischer Smashed Gurkensalat und zerdrückte eingelegte Radieschen**

Köchin Julia Floß begeistert mit zwei würzigen Gerichten: Smashed Gurkensalat und zerdrückte, eingelegte Radieschen – köstlich und schnell gemacht.

### **Rezept**

#### **Asiatischer Smashed Gurkensalat**

von Julia Floß für vier Portionen

#### **Zutaten**

- 2 Salatgurken
- 1 TL Salz
- 1 ½ TL Zucker
- 2 EL Sesamöl, geröstet
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Reisessig
- 2-4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt (optional)
- 1 TL Chiliflocken oder Chili Öl oder frische Chili, fein gehackt (optional)
- 2 TL Sesam, geröstet
- ½ Bund Koriander

#### **Zubereitung**

Die Gurken waschen, trocken tupfen und flach auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem schweren Gegenstand wie einem Nudelholz oder einem Fleischklopper kräftig auf die Gurke klopfen, bis sie aufreißt und leicht flach ist. Die zerdrückte Gurke in 2 cm breite Stücke schneiden. Aus Salz, Zucker, Sesamöl, Sojasoße, Essig, Knoblauch, Ingwer und Chili eine Vinaigrette anrühren und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Vinaigrette mit den Gurkenstücken mischen und kräftig abschmecken. Sesam und grob gezupften Koriander über den Salat geben und sofort servieren.

### **Rezept**

#### **Zerdrückte eingelegte Radieschen**

von Julia Floß für vier Portionen

#### **Zutaten**

- 1 Bund Radieschen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL heller Balsamessig
- ½ TL Salz
- 1 Prise Zucker
- schwarzer Pfeffer
- ¼ Bund Dill, fein gehackt

#### **Zubereitung**

Die Radieschen waschen und putzen. Mit einem Küchenhammer, Nudelholz oder dem Boden eines Glases vorsichtig zerdrücken, bis sie Risse bekommen, aber noch ganz sind. Die zerdrückten Radieschen in ein sauberes Glas geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Das Glas verschließen, kräftig schütteln und die Radieschen mindestens 30 Minuten ziehen lassen.