Fleisch

Pastrami-Gurkenrolle mit Kernölpesto

Vorspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

1 Stk. Salatgurke
1 Pkg. (80 g) Pastrami
1 Stk reife Avocado
Limettensaft
Salz
Pfeffer
4 TL Kürbiskernölpesto (mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.)
nach Belieben: Chilipulver
100 g fermentierte Mandelcreme („Mandeljoghurt“)
½ TL Curcuma

Sparschäler

Zubereitung

Von zwei gegenüberliegenden Seiten der Gurke mit dem Sparschäler 8-12 Streifen hobeln (nur vom festen, fleischigen Außenbereich der der Gurke, ohne wässrigem Kerngehäuse). Diese beidseitig salzen, auf Küchenpapier legen und für circa 10 Minuten beiseite stellen um sie etwas entwässern zu lassen.
In der Zwischenzeit die Soße vorbereiten: Dazu Mandeljoghurt mit Salz, Pfeffer, Curcuma und Limettensaft abschmecken.
Avocado halbieren, von Kern und Schale befreien und in dünne Spalten/Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen mit Küchenrolle trocken tupfen und so zusammenlegen dass insgesamt 8 Rollen geformt werden können (schmale Streifen ziegelförmig zusammenlegen).
So vorbereitet die Gurkenstreifen zu zweidrittel zuerst mit Pastrami belegen, dann je ½ TL Kürbiskernölpesto darauf verteilen sowie die Avocadospalten (nur bis zur Hälfte der Streifen), anschließend noch mit Limettensaft beträufeln und nach Belieben mit Chilipulver würzen. Die belegten Streifen zu Rollen formen und mit der Mandelsoße servieren.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch