Kochen

Rezept von Qin Xie aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.08.2026

Klatsch-Gurkensalat mit Kokos-Röstbrot **Für 4 Personen**

Zutaten
4 Landgurken, möglichst dünn
2 TL Zucker
3 Knoblauchzehen
2 Chilischoten, rot,, nach Belieben
0,5 Bund Koriander oder Minze
4 EL Sojasauce, hell
2 EL Reisessig, dunkel
1 TL Salz, ca. nach Belieben
4 EL Erdnüsse, geröstet
8 EL Erdnussöl oder Rapsöl

Für das Röstbrot
1 Baguette
2 EL Kokosöl, ca.
etwas Salz

Zubereitung
1. Gurken putzen, abbrausen und trocknen.
2. Gurken mit einem schweren Messer, Plattiereisen oder dem sauberen Boden eines Kochtopfes, ein bis zwei kräftige Klatscher geben, sodass die Gurken leicht aufplatzen.
3. Gurken anschließend in 1-2 cm große Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und etwa 5-6 Minuten marinieren.
4. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili abbrausen, trocknen und in Ringe schneiden. Wer es nicht so scharf haben möchte, halbiert die Chilischoten, entkernt diese und schneidet sie in Halbringe) Koriander abbrausen, trockenschütteln. Blätter abzupfen und beiseitestellen. Korianderstiele fein hacken. Geröstete Erdnüsse grob hacken.
5. Öl in einem Topf erhitzen.
6. Sojasauce, Reisessig und Salz (vorsichtig und nach und nach unterrühren, falls das Dressing schon salzig genug ist) verrühren und ebenfalls kurz beiseitestellen.
7. Inzwischen das Baguette in Scheiben schneiden. Kokosöl, portionsweise, in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin von beiden Seiten, goldgelb rösten. Herausnehmen, mit etwas Salz bestreuen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Die marinierten Gurken abtropfen lassen. Gurken in eine große Schüssel geben. Knoblauch, Chili und Korianderstängeln zugeben. Alles mit dem heißen Öl begießen. Sojasoßen-Dressing ebenfalls zu den Gurken geben und kurz vermengen.
9. Zum Schluss mit Erdnüssen und Korianderblättern garnieren. Salat mit den Baguettescheiben anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: https://www.swr.de/leben/rezepte/vegetarisch-und-vegan/klatsch-gurkensalat-mit-kokos-roestbrot-100.html?mediaId=8174d946-d858-37be-9891-d6e67dd6301c&

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.