

DER GURKEN GOURMET

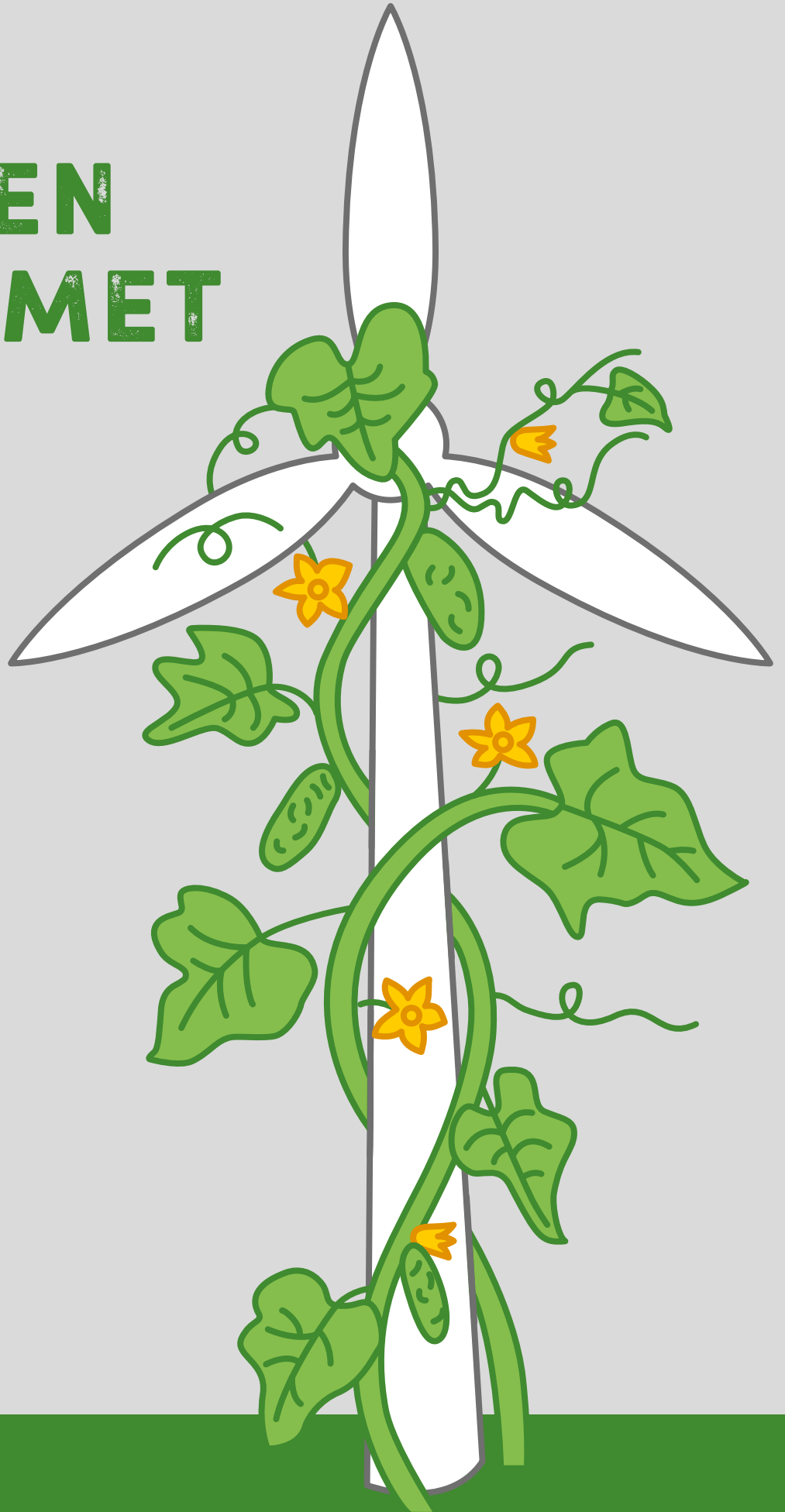
AUS DER BRANCHE FÜR DIE BRANCHE

Der Gurken Gourmet erscheint in der 1. Auflage mit 5.000 Stück und wird 2022 auf den Windenergietagen und 2023 auf der Husum Wind verteilt. Als PDF-Datei erscheint der Gurken Gourmet laufend auf den Seiten der Windenergietage. Ihre Anzeige erscheint sofort. Die Neuauflage (Rezepte bleiben erhalten) erscheint 2024.

ANZEIGENPREISE

Druck Ihres persönlichen Gurkenrezepts auf 1 Seite (maximal 1400 Zeichen) mit Foto von dem Gericht (bitte separat als jpg-Datei in Originalgröße) und kurzer Einleitung, wie Sie zur Spreewindgurke gekommen sind	kostenfrei
Anzeige auf 1/2 Seite	500,- EUR
Anzeige auf 1/1 Seite	1000,- EUR
1/1 Seite Anzeige mit erhöhter Sichtbarkeit (Umschlagseite, Mittelseite, letzte Seite und Rückseite)	auf Anfrage

DER GURKEN GOURMET





GURKEN SUSHI

SPREEWALDGURKE AUF JAPANISCH

Rezept von Véronique Seitz und Markus Friederichs

ZUTATEN

für 4 Personen

- 400 g Sushireis
- 2 × Spreewaldgurke 
- 1 × Paprika
- 1 × Avocado
- 100 g Lachs
- 2 EL Sesam (schwarz/weiß)
- 2 EL Wasabipaste
- 6 Stk. Noriblätter
- 1 TL Zucker
- 4 EL Reisessig
- 1 TL Salz
- 500 ml Wasser für dem Topf

MATERIAL

- 1 × Sushimatte
(Bambusmatte zum Einrollen)
- Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: mittel

1. Das A und O bei Sushi ist der Reis. Damit dieser gut gelingt, den Reis vor dem Kochen 3–4 × gründlich in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist.
2. Anschließend den Reis für etwa 20–30 Minuten in 500 ml Wasser ziehen lassen. Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser beträgt etwa 1:1,2. Danach den Reis mit geschlossenem Deckel aufkochen und für 18 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen. Den Kochtopf vom Herd nehmen und für weitere 8 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.
3. Nun den Reisessig, Zucker und Salz dem Reis untermengen. Dafür den Reis mit einer Gabel etwas auflockern. Den noch heißen Reis mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.
4. Während der Reis abkühlt, die Gurke, Paprika, Avocado und den Lachs waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
5. Jetzt die Noriblätter zurechtschneiden und die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln.
6. Für Hosomaki das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis mit den Fingern auf das Noriblatt geben, nach Belieben ein wenig Wasabi auf den Reis streichen, die Gurkenstreifen auflegen und danach mit Hilfe der Bambusmatte einrollen. Die Hosomaki-Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2–3 cm lange Rollen schneiden.
7. Für ein Uramaki (= umgekehrte Hosomaki) das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis auftragen und reichlich Sesam auftragen, das Noriblatt umdrehen, mit Wasabi bestreichen, mit den Zutaten nach Belieben belegen und eingerollt in 2–3 cm große Stücke schneiden.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Veronique Seitz:

In 2016 begegnete ich auf der WindEnergy in Hamburg einem großen Stelzenläufer mit seiner reizenden, weiblichen Begleitung, die sich mir in den Weg stellten und sagten: diese Gurke ist deine Eintrittskarte zu den Windenergietagen in Potsdam.

Markus Friederichs:


2007 durfte ich das erste Mal bei den Windenergietagen dabei sein, damals passenderweise als verrückter Koch. Die legendäre Gurke hat sich dann irgendwann dazu gesellt und ist über die Jahre irgendwie zum Kult geworden.



CUCUBERRY UND GURKINGER

Rezepte von
Marlene Kabus & Sandra Hacker

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Vodka
- Cranberrysaft
- Limonensirup

ZUBEREITUNG COCKTAIL CUCBERRY

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. ein Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6cl Vodka hinzufügen
6. 4cl Cranberrysaft hinzufügen
7. 1 Spritzer Limonensirup
8. alles gut mit einem Löffel umrühren
9. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen


ZUBEREITUNG DEKORATION

10. von der anderen halbierten Gurke 2 dünne Scheiben abschneiden und zur Dekoration auf das Glas legen und eine dicker Scheibe abschneiden um diese auf dem Glasrand zu drapieren

ZUBEREITUNG SNACK

11. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Gin
- Ginger Ale

ZUBEREITUNG COCKTAIL GURKINGER

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. ein Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6cl Gin hinzufügen
6. 4cl Ginger Ale hinzufügen
7. alles gut mit einem Löffel umrühren
8. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen

ZUBEREITUNG DEKORATION

9. von der anderen halbierten Gurke 3 dünne Scheiben abschreiben und zur Dekoration auf das Glas legen

ZUBEREITUNG SNACK

10. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Marlene Kabus

2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken haben sich in mein Lächeln verliebt und ich mich in sie.

Sandra Hacker

2015 und 2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken waren einfach überall und ich konnte nicht mehr ohne sie.






GURKEN- RACLETTE

SPREEWALDGURKE MIT DEM CHARME DER SCHWEIZER BERGE

Rezept von Peter Schwer

ZUTATEN

Für 4 Personen

- Gute Laune und Zeit
- 1 kg Pellkartoffeln
- 800g Raclettekäse (gibt es mittlerweile in versch. Variationen: mild, rezent, mit Pfeffer, Trüffeln etc.)
- Silberzwiebeln
- Essigurken (Spreewaldgurken) 
- Gewürze (Paprika, Pfeffer, Curry)

MATERIAL

- Racletteofen
Was, wenn kein Gerät zur Hand ist?
Eventuell beim Nachbarn fragen.

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Zuerst setzt man die Pellkartoffeln auf das Feuer.
2. Der Raclettekäse wird in Scheiben geschnitten, die gerade so in die kleinen Pfännchen vom Racletteofen passen.
3. Der Racletteofen wird auf dem Tisch platziert und angeschmissen.
4. Bis die Pellkartoffeln bereit sind und der Ofen heiß, bleibt Zeit, um weitere leckere Zutaten auf dem Tisch zu platzieren. Gewürze und Essigfrüchte.
5. Nun geht es los: Käse – und wer mag weitere Ingredienzen „on top“ – in die Pfännchen und ab in den Racletteofen. So bald der Käse schön weich ist, wird er in den Teller neben oder über die (kleingeschnittenen) Kartoffeln geleert. Nach Belieben würzen und schon ist der Gaumenschmaus bereit. Schon vorbei? Nein, ab zur nächsten Runde!
6. Der Experimentierfreudigkeit sind keine Grenzen gesetzt, warum nicht einmal versuchen mit: weiteren Gewürzen, Kräuterquark für die Kartoffeln, geschnittenen Zwiebeln, Bananenscheiben, Ananasstückchen, Speckwürfeln, Gemüsebeilage, Jalapeños. Früher ein Frevel, heute werden auch andere Käsesorten ausprobiert: Bergkäse, Gouda, Cheddar, Tilsiter etc.
7. Als Getränk dazu passt Weißwein und auch Wasser oder Tee. Stark gekühlte Getränke eher nicht.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWIND- GURKE GEKOMMEN?

Nun ja, wie kommt man als Schweizer zur Spreewaldgurke? Es war wohl 2003 oder 2004, als ich für ein Windprojektierer in Berlin arbeitete und von meinen Bürokollegen mitgenommen wurde zu den Spreewindtagen. Damals als „Außerbrandenburger“ noch der Exot mit originellem Deutschakzent, wurde ich rasch bekannt mit Harald, seinem Team und der Superveranstaltung.




KARTOFFEL-SALAT

SPREEWALDGURKE NACH BAYRISCHER ART

Rezept von Nadine Scherer

ZUTATEN

für 4–5 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 1–2 Spreewaldgurken 
- 2 Zwiebeln
- 60 ml Olivenöl
- 30 ml Weißweinessig mild
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL grober Senf mittelscharf
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf
- Wildkräutergewürz nach Bedarf
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Ungeschälte Kartoffeln mit Kümmel und 2 Prisen Salz in einem Topf mit Wasser 25–30 Minuten garen.
2. Inzwischen die Zwiebeln klein schneiden, in Olivenöl anbraten und dann mit Essig, restlichem Olivenöl und Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Lorbeerblätter und etwas Salz, Pfeffer sowie Wildkräutergewürz zugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen.
3. Kartoffeln nach dem Garen abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffelscheiben mit der Brühemischung übergießen und vorsichtig vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Spreewaldgurke/n in kleine Würfel schneiden und ebenfalls untermischen. Je nach Geschmack auch etwas von der Flüssigkeit der Spreewaldgurke hinzugeben.
5. Schinkenwürfel in einer Pfanne braten bis sie schön knusprig sind.
6. Schinkenwürfel mit dem Kartoffelsalat vermengen, Lorbeerblätter entfernen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit garnieren. Der Kartoffelsalat schmeckt warm und kalt.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



Zur Spreewaldgurke bin ich ganz klassisch während meines ersten Besuchs der Windenergietage 2016 in Potsdam gekommen. Seitdem hat sie für mich ein Alleinstellungsmerkmal - genauso wie die Windenergietage! Die Spreewaldgurke regt zur Kreativität an und es macht Freude sich beim gemeinsamen Verspeisen auszutauschen. Damit passt sie hervorragend zu den „Spreewindtagen“ und dem einzigartigen Veranstaltungs-Team!



**5%
Rabatt***
Code: **LIN-5**
nur online buchbar



VAN DER VALK
HOTELS & RESTAURANTS

Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern

Van der Valk Resort Linstow

Großzügige Ferienhäuser (40-120 m²) für 2 bis 8 Personen
tropisches Erlebnisbad · Spa-Bereich mit Saunagarten
Restaurants · Bowlingcenter · Minigolf · Spielplatz
Reitanlage · Angelanlage · Fußballfeld · Badesee (1 km)

Van der Valk Naturresort Drewitz

Ferienhäuser direkt am See mit Kamin (45-95 m²) für
2 bis 6 Personen · Restaurant THE VIEW mit Seeterrasse
Schwimmbad · SPA-Bereich mit Sauna · Fassauna ·
Boots- und Fahrradverleih · Angeln auf dem See · Tennis-
platz · Trimm-Dich-Pfad

Van der Valk Golfhotel Serrahn

Hotel direkt am Golfplatz und See
27 moderne Zimmer und großzügige Suiten
Restaurant MARTINUS mit gehobener Küche · Wintergarten
große Sonnenterrasse · 18-Loch-Golfplatz · Fahrradverleih
Badestrand (500 m)

www.vandervalk.de/aktionen

* gilt nicht für die Spreewindtage

☎ 038457 70 Van der Valk Resort Linstow GmbH · Krakower Chaussee 1 · 18292 Linstow

