



Rezept anlässlich der feierlichen
Pflanzen-Taufe 2019
von TV- und Star-Koch Martin Baudrexel



Gärtnerei & Floristik

Josef Streicher

„Qualität, die schmeckt und blüht.“

Holzhauser Str. 11 - Utting am Ammersee
www.gaertnerei-streicher.de

Gurke-Melone-Forelle-Spießchen

von Martin Baudrexel

kreiert für die Pflanztaufe der Bayerischen Pflanze des Jahres 2019
in der Gärtnerei Streicher in Utting am Ammersee

Zutaten für 10 kleine Probierportionen

Für die Marinade:

Saft von ½ Limette
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Gin
1 Tl Rosenwasser
1 Prise feines Meersalz



Für die Spieße:

2 Forellenfilets à ca. 100 g
½ Salatgurke
½ Galiamelone, nicht zu reif
200 ml Buttermilch
feines Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer
etwas Olivenöl
10 kleine Spieße
10 kleine Schälchen
(die Schälchen im Tiefkühler vorkühlen!)

Zutaten für die Marinade verrühren. Forellenfilets der Länge nach halbieren und jede Hälfte in 5 Stücke schneiden. Forellenfilets mindestens 1 Stunde marinieren.

Die halbe Gurke der Länge nach halbieren, mit einem Kaffeelöffel die Kerne herauskratzen und mit einem Sparschäler an den Seiten beginnend Streifen ziehen, sodass an jedem Streifen noch ein grüner Rand der Schale bleibt.

Die Melonen in perfekte Würfel schneiden.

Den Verschnitt der Melone und der Gurke mit der Buttermilch fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, danach durch ein feines Sieb passieren.

Auf die Spieße jeweils ein aufgefächertes Gurkenband, dazwischen ein Stück Forelle und zuletzt einen Melonenwürfel stecken.

Die Buttermilch in die Schälchen verteilen. Einen Tropfen Olivenöl daraufgeben und in jedes Schälchen 2 Spieße setzen.

Guten Appetit!

Martin Baudrexel
und Josef Streicher

Gärtnerei & Floristik 
Josef Streicher

„Qualität, die schmeckt und blüht.“