

## **Erste Vorspeise**

### **Gurken-Joghurt-Salat (Khira Raita)**

#### **Zutaten für 20 Teller**

- 5 Stück Salatgurke
- 5 Zehe Knoblauch (klein)
- 1 grosser Ingwer
- 700 g Joghurt
- Salz / Weißer Pfeffer
- 10 Stk. geräucherte Felchenfilet à ca. 80g
- 4 Peperoncini
- Frischer Origano vom Topf

#### **Zubereitung**

Die Gurke ganz schälen oder sehr gut waschen und in Abständen von 1 cm schälen. (Die Gurke behält so etwas mehr Biss und sieht dekorativer aus.) In sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kräftig mit Salz bestreuen und mindestens 30 Minuten kühl ziehen lassen. In ein Sieb geben, ausgetretenes Wasser abgießen und Gurken gut auspressen. Knoblauch und Ingwer mit dem Joghurt verrühren. Gurken einmengen und mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nach Möglichkeit nochmals kaltstellen. Unmittelbar vor dem Auftragen nochmals kurz durchrühren.