

Wenn man mal

## Tsatsiki machen Will...

In der neugriechischen Sprache bezeichnet „Tsatsiki“ (altgr. Ζαζίκι) ein „Joghurt mit Knoblauch und Salatgurkenstückchen“. Nun, das kann man, wenn man denn will, so stehen lassen. Der Paddelgourmet sieht hier Diskussionsbedarf. Joghurt ist schließlich nicht gleich Joghurt - der italienische z.B. ist eigentlich mehr Schme, der französische eigentlich mehr Milder, der deutsche zu bröckelig und zu weiß, wie der echte griechische Aussehen mag. Salatgurke ist recht unstrittig, aber wie groß sollen die Stückchen sein - soll es eine lange Hollandgurke sein, oder doch lieber eine kleine aber feine französische. Eine Anleitung unter Paddelfreunden soll hier nicht ins Dunkle bringen.

Ein gutes Tsatsiki unterscheidet sich von denigen guten Mitbewerbern durch 3 Dinge:

1. die Konsistenz
2. die Süße
3. die Recht am Tag danach

Daher meine Empfehlung:

500 g Quark (40% Fett)  
150 g Joghurt  
150 g Crème fraîche  
oder  
150 g Mascarpone

für die Konsistenz, mit der Jabel zusammenbringen und glatt rühren

1/2 Salatgurke

fein reiben und salzen, danach mit der Hand das Wasser herausdrücken und zur Crème geben.

5 Knoblauchzehen  
(noch Belegen mehr,  
nicht weniger)

pressen und zur Crème geben

Am Ende alles gut mit der Sahel verfeinern und  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn es dann einigermaßen schmeckt, mindestens  
2 Stunden (besser mehr), kalt stellen.

Vor dem Servieren erneut mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.

Wenn es gut war, braucht man beim Dekomprimieren  
nicht klingeln - man wird Euch schon riechen.

Viel Spaß

Petra + André