



Foto: EyeEm / Svante Berg

Französischer Gurkensalat von Louise Bourgeois

6 Gurken, geschält
6 Esslöffel Olivenöl
2 ½ Esslöffel Estragonessig
½ Teelöffel Estragon
Salz
Pfeffer
gehackter Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln

Für diesen eleganten Salat - den die Künstlerin als Vorspeise für ihre hungrigen Gäste zubereitete - schichten Sie Gurkenscheiben in eine kleine Schüssel und bestreuen sie zwischen jeder Schicht mit Salz. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie für 12 Stunden in den Kühlschrank.

Nehmen Sie die Gurken heraus und waschen Sie sie unter fließendem kaltem Wasser, dann trocknen Sie sie auf Handtüchern ab.

Für das Dressing Öl, Essig, Estragon, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sprengeln Sie die Mischung über die Gurkenscheiben und schwenken Sie sie. Fügen Sie Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln hinzu und servieren Sie es mit heißem Baguette.

(The Museum of Modern Art Artists' Cookbook (MoMA, 1978))

