

Gazpacho

Kategorie	Suppen
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten



Die temperamentvolle, erfrischend gekühlte Sommersuppe aus Spanien.

Mise en place

Für die Suppe:

1 kleine Eschalotte

4 Tomaten

3 rote, sonnengereifte Peperoni (Paprika)

1 halbe Gurke

3 Scheiben Weissbrot
2 EL milder, bester Rotweinessig
1 EL natives Olivenöl
4 Mokkalöffel Milerb-Petersilie
6 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
Salz, schwarzer Pfeffer
Zitronensaft

Für die Garnitur:

1 Handvoll Brotwürfel
1 EL Olivenöl

1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch

Zubereitung

Erwärmen Sie ca. einen Liter Wasser, um nachher die Tomaten zu enthäuten.

halbieren und in Würfelchen schneiden.

waschen, mit kreuzweise eingeritzter Haut ca. 30 Sek. ins unterdessen kochende Wasser tauchen und häuten. Vierteln Sie alle Tomaten und schneiden Sie die Stielansätze weg. Für die Garnitur entfernen Sie am besten von zwei Vierteln Mark und Kerne, dann würfeln Sie das verbliebene Tomatenfleisch klein und stellen es beiseite.

waschen, vom Strunk und den Kernen befreien und in grosse Stücke schneiden. Auch hier würfeln Sie für die Garnitur einen kleinen Teil der Peperoni und geben es zu den Tomatenwürfeln.

schälen und in dicke Scheiben schneiden. Aus einer Scheibe einige Würfelchen schneiden und zur restlichen Garnitur geben.

Nun alle Gemüse ausser die Würfelchen für die Garnitur mit dem Weissbrot, Essig und Öl, den Milerb-Würzkräutern, Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft im Mixer zerkleinern, bis die Gazpacho eine sämige Konsistenz erhält. Alles für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

in der Bratpfanne bei mässiger Hitze goldig rösten.

Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Milerb-Knoblauch unter die Brotwürfel mischen, nochmals kurz auf der warmen Herdplatte wenden, um die Aromen zu entfalten und zum Schluss mit der Gemüse garnitur vermischt über jede einzelne Portion Gazpacho streuen.