

Aubergine mit Gazpacho-Salat, Basilikum-Pesto, Croûtons

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 kleine-mittelgroße Aubergine	Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gazpacho-Salat:

1 Salatgurke	1 rote Paprikaschote	500 g kleine bunte Tomaten
400 g gestückelte Tomaten	1 rote Chilischote	1 Zitrone
1 altbackenes Brötchen	1 TL Dijon-Senf	Apfelessig
Ahornsirup	3 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan
3 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

$\frac{1}{4}$ Ciabatta	1 große Knoblauchzehe	Olivenöl
------------------------	-----------------------	----------

Für die Garnitur: 10 g Parmesan 1 Zweig Basilikum

Für die Aubergine: Die Aubergine abbrausen, trockentupfen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mehlieren. In heißem Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gazpacho-Salat: Tomaten abbrausen, trockentupfen und klein schneiden. Salatgurke waschen und die Hälfte der Gurke auf Größe der Tomaten schneiden.

Restliche Gurke zunächst beiseitelegen.

Brötchen in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Paprika abbrausen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Chili der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Brötchen, Paprika, halbe Gurke, Chili, Tomaten aus der Dose, Senf und Olivenöl in einen hohen Becher geben und alles fein pürieren. Mit Zitronensaft und abrieb, Apfelessig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser die Konsistenz der Gazpacho-Marinade bestimmen. Klein geschnittene Tomaten und Gurke mit Gazpacho-Marinade vermengen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zum Schluss über den Salat geben.

Wenn Sie mehr Zeit haben, dann können Sie das Gemüse (z.B. Paprika, Tomate, Gurke) für die Gazpacho putzen, kleinschneiden, mit Salz und Zucker würzen und über Nacht ziehen lassen. Das Salz entzieht dem Gemüse das Wasser und die Suppe wird noch aromatischer.

Für das Basilikumpesto: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mörser geben und ein Pesto herstellen.

Für die Croûtons: Ciabatta würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Brotwürfel mit Knoblauch in Olivenöl gleichmäßig und knusprig rösten.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan und Basilikumblätter als Garnitur verwenden.

Daniel Schölller am 06. April 2022