

# Gazpacho mit Tofu-Sticks und Champignon-Schaum

## Für zwei Personen

### Für die Gazpacho:

200 g Tomaten	125 ml passierte Tomaten	½ Gurke
½ rote Paprikaschote	½ gelbe Paprikaschote	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, davon Saft	1 TL Tomatenmark
2 EL Sherryessig	2 Zweige Basilikum	2 Prisen Zitronenpfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL Piment d'Espelette	1 Prise Zucker
1 TL Salz		

### Für die Tofu-Sticks:

200 g geräuch. Tofu	½ Zitrone, davon Saft	200 ml Sojamilch
1 TL Senf	2 EL Mehl	80 g Pankomehl
4 EL weißer Sesam	2 TL Kashmir Curry	100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Champignon-Schaum:

4 weiße Champignons	1 kleine Schalotte	30 ml weißer Wermut
200 ml Sojasahe	1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Gazpacho:

Die Tomaten waschen und von Strunk befreien. Gurke waschen und schälen. Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotte und Knoblauch abziehen. Alles in grobe Stücke schneiden und in ein Gefäß zum Pürieren geben. Zitrone auspressen. Saft zusammen mit 125 ml Wasser, Tomatenmark und passierten Tomaten hinzufügen. Alles miteinander pürieren und mit Sherryessig, Zitronenpfeffer, Paprikapulver, Piment d'Espelette, Zucker und Salz würzen. Bis zum Servieren kaltstellen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zur Garnitur verwenden.

### Für die Tofu-Sticks:

Tofu trockentupfen und in viereckige Streifen schneiden. Sojamilch mit Senf und Mehl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Panko, Curry und Sesam vermengen. Tofu durch Sojamilch ziehen und anschließend in Panko wälzen. In einer Pfanne mit heißem Öl knusprig von allen Seiten ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

### Für den Champignon-Schaum:

Champignons putzen und hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Mit Wermut ablöschen. Hitze reduzieren und Sahne angießen. Einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab kurz vor dem Servieren aufschäumen.

Nathalie Keller am 06. September 2023