

Gazpacho, Muscheln in Tomaten-Soße, Garnelen, Sardinen

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke
400 ml Pizzatomen
100 ml Olivenöl

Für die Sardinen-Tapas:

2 EL Kapern

Für die Muscheln:

1 Zitrone (Saft)
200 ml Pizzatomen
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnelen-Tapas:

$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Scheibe Weißbrot
Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 gelbe Paprika
 $\frac{1}{2}$ Honigmelone
50 g weißes Landbrot
2 Zweig Thymian

250 g Sardinen
1 Zitrone
150 g Miesmuschel-Fleisch
 $\frac{1}{4}$ rote Zwiebel
50 ml passierte Tomaten
1 Prise Cayennepfeffer

100 g. Riesengarnelen
1 Zehe Knoblauch
50 g. Butter

1 rote Paprika
3 Zehen Knoblauch
100 ml Weißweinessig
10 g grobes Meersalz
 $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 rote Spitzpaprika
2 Zehen Knoblauch
2 TL scharfer Ajvar
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Zitrone (Saft)
2 getr. Öl-Tomaten
50 ml. trockenen Weißwein

Für die Gazpacho: Das Brot von der Rinde befreien und würfeln. Paprika und Salatgurke waschen, trocken tupfen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Nadeln zupfen. Brot, Paprika, Gurke, Knoblauch sowie Meersalz, Tomaten, Öl, Weißweinessig und Thymiannadeln in einen Mixer geben und zerkleinern. Die Masse mit 500 ml Wasser anfüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen. Honigmelone aus der Schale lösen und fein würfeln. Melone und Paprika sind Einlager zur Suppe.

Für die Sardinen-Tapas: Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in dünne Scheibchen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kapern hacken. Sardinen mit Zwiebelstreifen, Kapern, dünnen Zitronenscheibchen und Petersilie anrichten. Mit dem Saft der übrig gebliebenen Zitronenhälfte beträufeln.

Für die Muscheln: Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spitzpaprika waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika anschwitzen. Muschelfleisch dazugeben. Nach 3 Minuten Pizzatomen und passierten Tomaten hinzufügen. Mit Ajvar und etwas Paprikapulver würzen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft über den Schmortopf gießen. Mit Cayennepfeffer anschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls untermengen. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Danach ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Tomaten in feine Stücke schneiden. Weißbrot von der Rinde befreien und daraus Croutons große Stücke schneiden.

Für die Garnelen-Tapas: Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Knoblauch, Schalotten, Weißbrot und Tomaten anbraten. Nach knapp 2 Minuten mit Weißwein ablöschen und zur Bindung die eiskalte Butter montieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Gazpacho in Gläser füllen, Garnelen-, Sardinen- und Muschel-Tapas in kleine Schälchen geben, auf Tellern anrichten und mit Weißbrot, Chorizo und Pimentos garnieren.

Helmut Ketteniß am 21. Juni 2017