

Gazpacho, Calamari, Paprika-Spieße und Sobrasada-Rollen

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 Salatgurke
1 Dose Pizzatomen	$\frac{1}{2}$ Honigmelone	1 altbackener Semmel
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 TL Meersalz
5 EL Olivenöl	5 EL Weißweinessig	Eiswürfel

Für die Calamari:

2 Calamari-Tuben	$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig krause Petersilie	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Salbei		

Für die Paprikaspieße:

1 gelbe Paprikaschote	4 Scheiben Serrano-Schinken	100 g Manchego
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sobrasada-Rollen:

2 Blätter Filoteig	100 g von Sobrasada	4 TL Blütenhonig
4 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Gazpacho:

Das Brötchen in Wasser einweichen.

Eiswürfel in einen halben Liter Wasser geben.

Rote Paprika, $\frac{1}{2}$ Salatgurke putzen, waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Das Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Gemüse, den Pizzatomen, Essig, Thymian, Olivenöl und Salz in den Mixer geben und pürieren. Die Mischung durch ein Passiergerät streichen, in eine große Schüssel geben und nach und nach mit Wasser (ca. $\frac{1}{2}$ Liter) auffüllen und abschmecken. Restliche Gurke, gelbe Paprika und Honigmelone in kleine Stückchen schneiden und kurz vor dem Servieren zur kalten Suppe geben.

Für die Calamari:

Petersilie, Rosmarin und Salbei abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Mit der Hälfte der Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl eine Marinade herstellen. Calamari-Tuben in Ringe schneiden und marinieren. Kurz vor dem Servieren in Olivenöl in einer Pfanne braten.

Für die gefüllten Paprikaspieße:

Paprika waschen, trocken tupfen, schälen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und in etwa 8 gleichgroße Stücke schneiden.

Je zwei Stücke aufeinander legen und mit einem Stück Manchego-Käse füllen. Mit Serrano-Schinken umwickeln und mit Spießen fixieren. Eine Marinade aus Öl, Pfeffer, Salz, Oregano und Thymian herstellen und die Spieße von allen Seiten bestreichen.

Von allen Seiten scharf anbraten und etwa 3 Minuten je Seite garen, bis der Manchego austritt. Vom Herd nehmen, Salz und Pfeffer grob darüber mahlen.

Für die Sobrasada-Rollen:

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Die Filoblätter in vier gleiche Dreiecke schneiden. Sobrasada auf den Teigecken verteilen. 2 Zweige Rosmarin abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und darüber streuen. Den Teig dünn zusammen rollen.

Rollen 4 Minuten lang im Ofen backen. Danach die Rollen herausnehmen und abkühlen lassen. Sobrasada-Rollen in 2 Teile schneiden, in ein kleines Glas stellen und mit Rosmarin und Honig garnieren. Calamari in eine kleine Schale geben und mit den restlichen Kräutern bestreuen. Paprikaspieße in einer Schüssel anrichten. Gazpacho in ein Glas füllen, Gemüse- und Melonenstückchen darauf drapieren und mit Thymian dekorieren. Schüssel und Gläser dekorativ auf einem schönen Holzbrett anrichten und alles gemeinsam servieren.

Jörg Bornmann am 25. April 2017