

Gazpacho mit Riesen-Garnelen und Avocado-Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

| | | |
|---------------------|-----------------|---------------|
| 2 Riesengarnelen | 1 Knoblauchzehe | 1 Zitrone |
| 2 Stiele Petersilie | Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Gazpacho:

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 Scheiben weißes Toastbrot | 2 Tomaten | 1 Salatgurke |
| 2 rote Paprika | 2 Knoblauchzehen | 1 kleine rote Chilischote |
| 1 Bund Basilikum | 250 ml kalter Gemüfefond | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Avocado-Bruschetta:

| | | |
|---------------------------------|---------------------|---------------|
| $\frac{1}{2}$ Ciabatta-Baguette | 1 überreife Avocado | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Limette | 1 EL Honig |
| Basilikum | 4 Kirschtomaten | 2 TL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Riesengarnelen: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin ca. 5 Minuten braten. Inzwischen Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen.

Garnelen mit ausgepresstem Zitronensaft ablöschen. Zitronenabrieb, Petersilie und Knoblauch zu den Garnelen geben und kurz mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gazpacho: Toast entrinden, in Gemüfefond einweichen und danach ausdrücken.

Überschüssigen Fond aufbewahren. Wasser aufkochen und die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Paprika entkernen, die Gurke schälen und beides würfeln. Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Chili entkernen und hacken. Tomate, Paprika, Gurke, Knoblauch, Chili und den überschüssigen Fond mit Öl in einen Fleischwolf geben und zerkleinern. Bei Bedarf mit einem Mixstab feiner pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikumblätter abziehen, fein hacken und zum Garnieren verwenden.

Für die Avocado-Bruschetta: Knoblauchzehe schälen und mit Olivenöl pürieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Brot mit hergestelltem Knoblauch-Öl bestreichen und salzen. Etwa 5 Minuten in den Ofen geben.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Avocado entkernen und ebenfalls würfeln. Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und Abrieb, Avocado, Z und Honig vermengen. Die Masse auf dem Brot verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten schälen und die Schale in Röschen formen. Bruschetta zum Schluss mit Tomatenröschen und Basilikumblättern garnieren.

Gazpacho in ein Glas füllen und mit Garnelen anrichten. Mit Bruschetta zusammen servieren.

Christine Fischer am 17. August 2021