

Gazpacho mit Croûtons und Speck-Chip

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

500 g Honigtomaten	1 $\frac{1}{2}$ Gurke	2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Basilikum	100 ml natives Olivenöl
3 EL dunkler Balsamico-Essig	1 EL Zucker	1 TL Chilisaucce
1 EL Salz	1 TL weißen Pfeffer	

Für die Croûtons:

4 Sch. Sandwich Toast	100 g Butter
-----------------------	--------------

Für den Speckchip:

150 g Pancetta am Stück

Für die Gazpacho:

Die Honigtomaten waschen und halbieren. Eine Gurke waschen, schälen und grob in Würfel schneiden. 1 $\frac{1}{2}$ Paprikaschoten waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls grob würfeln. Das Gemüse zusammen in eine Schüssel füllen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Zwei Zweige Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco, Balsamico-Essig und Olivenöl dazugeben und kräftig durchkneten. Den Ansatz kurz stehen lassen.

Halbe Gurke und die restliche Paprikaschote waschen, schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in kleine Schälchen füllen.

Anschließend den Ansatz mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren und nach Bedarf nachwürzen. Entweder in den Kühlschrank stellen oder bei zeitnahe Servieren, einen Gefrierbeutel mit Eiswürfeln füllen und in die Suppe hängen, um die Suppe eiskalt zu servieren.

Für die Croûtons:

Die Rinde vom Toastbrot abschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Toastbrotwürfel darin goldgelb anbraten, anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Zum Servieren in ein kleines Schälchen füllen.

Für den Speckchip:

Pancetta mit einer Aufschnittmaschine in beliebig dicke Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Speckchip im Ganzen lassen oder nach Belieben zerkleinern.

Paul Pfahlert am 11. Juli 2023