

# Grüner Gazpacho mit Lachs-Rettich-Rose

**Für zwei Personen**

**Für die Gazpacho:**

1 Salatgurke	100 g Babyspinat	1 grüne Paprikaschote
1 Stange Staudensellerie	2 Avocados	5 grüne Jalapeños
1 Apfel	1 Limette, Saft	1 Bund Koriander
200 g Crème-fraîche	10 ml grüne Chilisauce	500 ml Mineralwasser
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Zucker	Salz

**Für den Lachs:**

300 g Räucherlachs, Scheiben	1 roter Rettich	1 weißer Rettich
------------------------------	-----------------	------------------

**Für die Gazpacho:**

Die Gurke halbieren und entkernen. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale nehmen. Jalapeños halbieren und entkernen. Apfel halbieren und entkernen. Staudensellerie klein schneiden. Alles mit Babyspinat in einen Mixer geben und pürieren.

Limette halbieren, auspressen und Gazpacho mit dem Saft und Salz abschmecken. Balsamicoessig, Mineralwasser und Koriander dazu geben und nochmals durchmischen. Grünen Tabasco, Zucker und Crème fraîche hinzufügen. Alles nochmal mixen.

**Für den Lachs:**

Aus den Lachsscheiben Halbkreise ausschneiden. Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Aus den Rettich-Scheiben ebenfalls Halbkreise ausstechen und Rettich abwechselnd mit Lachshalbkreisen in der Reihenfolge roter Rettich, weißer Rettich und Lachs auf einer Linie aufreihen. Von einer Seite aufrollen.

Lachs-Rettich-Rose mittig der Teller platzieren. Gazpacho angießen und servieren.

Sophie Seyfarth am 09. Juli 2024