

Gazpacho mit Gemüse-Tatar und Doraden-Filet

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

500 g sonnengereifte Tomaten	2 rote Paprika	200 g Staudensellerie
$\frac{1}{2}$ Gurke	1 rote Zwiebel	1–2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Dinkelbrötchen	250 ml Tomatensaft	1 Spritzer Rotweinessig
ca. 10 g Salz	schwarzer Pfeffer	Zucker (Apfelsüße)
200 ml Olivenöl	gekühlte Gemüsebrühe	Basilikum

Für Gemüsetatar und Filets:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	1 TL heller Balsamessig	Honig
Salz, Pfeffer	Olivenöl	4 Doradenfilets

Tomaten evtl. kurz überbrühen, abziehen und entkernen. Tomatenfruchtfleisch würfeln, in eine Schüssel geben. Paprika und Sellerie putzen, abbrausen und ebenfalls würfeln. Gurke, Zwiebel und Knoblauch schälen, bzw. abziehen und kleinschneiden. Gesamtes Gemüse unter die Tomatenwürfel mischen.

Brötchen in feine Scheiben schneiden. Mit Tomatensaft, Essig, Salz, etwas Pfeffer, Zucker und ca. 4 EL Olivenöl unter das Gemüse mischen. Ca. 1-2 Stunden ziehen lassen.

Inzwischen die Gemüsezutaten für das Tatar putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine (ca. $\frac{1}{2}$ cm große Würfel) schneiden. Gemüswürfel, Balsamessig, etwas Honig, Salz, Pfeffer und 2 TL Olivenöl unter die Würfel mischen, kühl stellen und marinieren.

Vorbereitete Gemüse-Brot-Mischung evtl. portionsweise in einen großen, leistungsstarken Mixer geben. Fein pürieren, bis eine homogene Suppe entsteht, dabei übriges Olivenöl nach und nach untermischen.

Die Gazpacho mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dicklich ist, gegebenenfalls noch etwas kräftige, abgekühlte Brühe untermischen.

Doradenfilets mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Filets mit etwas Salz und Olivenöl marinieren. Eine Pfanne erhitzen, Doradenfilets auf der Hautseite anbraten. Kurz vor dem Anrichten wenden und mit Pfeffer würzen.

Zum Anrichten jeweils einen Garnierring in einen tiefen Teller setzen. Je $\frac{1}{4}$ der Gemüswürfel hineingeben, gut anpressen. Dann mit Gazpacho vorsichtig auffüllen. Den Ring entfernen. Doradenfilets auf dem Gemüsetatar anrichten. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Gazpacho mit frischem Basilikum, etwas Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer anrichten.

Tarik Rose am 22. Juli 2016