

Gazpacho mit gefülltem Seeteufel

Für vier Personen

Gazpacho:

1 Salatgurke, klein	2 Schoten Paprika, rot	3 Tomaten
100 ml Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
5 Fäden Safran	1 Scheibe Toastbrot	1 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl, mild	0,5 Orange, unbehandelt	Chilipulver, mild
Vanillezucker, Salz		

Croutons:

2 Scheiben Toastbrot 40 g Butter

Seeteufel:

100 g Seeteufelfilet 4 getr., eingel. Tomatenfilets 1 TL Olivenöl
Salz, Öl

Anrichten:

Basilikumblättchen

Gazpacho::

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und schälen. Die Tomaten entstrunken, über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenkerne mit der Brühe in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit dem Ingwer fünf Minuten in der Brühe ziehen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Anschließend den Safran hinein geben. Von allen Gemüsesorten so viel in kleine Würfel schneiden, dass sich jeweils ein bis zwei Esslöffel davon ergeben. Das restliche Gemüse grob zerkleinern, das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Gemüsestücke und Toastbrotwürfel mit 200 Milliliter kaltem Wasser, der Tomatenbrühe und dem Essig im Küchenmixer fein pürieren. Unter weiterem Mixen das Olivenöl hinzufügen und je nach Konsistenz noch Wasser untermixen. Mit Salz, einer Prise Chilipulver und einer Prise Vanillezucker würzen. Nach Belieben noch ein wenig gehackten Knoblauch und etwa eine Messerspitze Orangenabrieb dazugeben.

Croutons:

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In der Butter bei milder Hitze goldbraun anbraten, auf einem Sieb abgießen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Seeteufel:

Das Seeteufelfilet in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Für die Fülle die getrockneten Tomaten möglichst klein schneiden. Die Seeteufelscheiben minimal mit Salz bestreuen. In die Mitte der Seeteufelscheiben je einen halben bis einen Teelöffel Tomaten setzen, die Scheiben darüber zusammenlegen und die Ränder aneinander drücken. In einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Gazpacho in Suppentassen oder Suppenschälchen verteilen. Den gefüllten Seeteufel hinein legen und mit Croûtons bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 01. Juni 2012