

Grüne Gazpacho mit Falafel im Fladenbrot

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

1 Salatgurke	2 grüne Paprika	ca. 100 g gelbe Tomaten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Blatt Petersilie
3 EL Olivenöl	1 EL brauner Zucker	Meersalz, Piment-d'Espelette

Für die Falafel:

300 g Kichererbsen, getr.	1 Bio-Zitrone	1 Bund Koriander
6 Schalotten	3 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
Meersalz, Piment-d'Espelette	Curry (z.B. Mumbai-Curry)	ca. 500 g Frittierfett
2 Stängel Minze	200 g Joghurt	Kreuzkümmel
50 g grüner Salat	2 Fladenbrote	

Die Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser 24 Stunden einweichen. Für die Gazpacho die Gurke waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Gurke fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika fein schneiden. Die Tomaten waschen und fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zusammen mit Gurke, Paprika, Tomaten, Schalotten und Knoblauch in eine Schüssel geben. Olivenöl und Zucker untermischen, mit Salz und dem Piment D'Espelette abschmecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend alles in einem Mixer sehr fein pürieren, nochmals abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Für die Falafel die eingeweichten Kichererbsen abschütten und dann durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft auspressen. Koriander abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotten und 2 gehackte Knoblauchzehen glasig andünsten und zum Kichererbsenmus geben. Saft und etwas Schale der Zitrone, 1 EL Olivenöl und die Hälfte vom Koriander zugeben und mit Salz, Piment d'Espelette und Curry abschmecken. Aus der Masse kleine Falafel-Bällchen formen und diese in einer Fritteuse bei 160 Grad oder einem Topf mit heißem Frittierfett langsam frittieren. Die frittierten Falafel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Minze abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Minze, restlichem Koriander, etwas Zitronenschale und einer gehackten Knoblauchzehen vermischen. Mit Salz, Curry und Kreuzkümmel abschmecken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Fladenbrote aufschneiden, jede Hälfte mit dem vorbereiteten Joghurt bestreichen und wie eine Schultüte aufrollen. Einige Salatblätter und Falafelbällchen in die Brottüten einfüllen. Die gekühlte Gazpacho in tiefen Tellern anrichten und etwas Olivenöl in feinen Tropfen darauf verteilen. Das Brot auf einem separaten Teller zur Gazpacho servieren.

Michael Kempf am 01. August 2014