

# Verschiedenes von der Gazpacho

## Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone	1 Eigelb	80 ml Olivenöl
30 ml Sonnenblumenöl	Salz	2 Fleischtomaten
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe	1/2 Baguette	ca. 150 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	Piment-d'Espelette	Zucker
4 Kirschtomaten	1 Bund Schnittlauch	

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft ausdrücken. 1 Eigelb mit etwas Zitronenschale und 1 Spritzer Zitronensaft vermischen, dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen ca. 30 ml Olivenöl und 30 ml Sonnenblumenöl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz abschmecken.

Die Fleischtomaten kurz überbrühen, dann die Haut abziehen. Eine Tomate halbieren und klein schneiden, die andere Tomate zurückbehalten.

Rote und grüne Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen. Von den Paprikaschoten einige schöne große Stücke ausschneiden, den Rest klein schneiden. Gurke waschen und mit einem Sparschäler ca. 8 lange Streifen herunter schneiden, 1 /3 der Gurke zurück behalten, den Rest klein schneiden.

Knoblauch schälen und halbieren.

Von dem Baguette 4 schöne lange Scheiben schneiden, den Rest klein schneiden.

Das kein geschnittene Brot mit den klein geschnittenen Gemüsen und der Knoblauchzehe in einen Mixer geben und pürieren. Falls die Masse zu trocken ist, etwas Gemüsebrühe zugeben. Dann alles durch ein Sieb passieren und mit 3/4 der Mayonnaise mischen. Die Gazpacho mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette und 1 Prise Zucker abschmecken und kalt stellen.

Die im Sieb zurückgebliebenen Gazpachoreste zu Kugeln formen und in die vorbereiteten Gurkenscheiben wickeln.

Die Hälfte der Paprikastücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, bis sie weich sind, dann herausnehmen und die Haut abziehen. Die andere Hälfte der Paprikastücke roh in kleine Würfel schneiden.

Die Kirschtomaten kurz überbrühen, dann die Haut abziehen. Die übrige Fleischtomate und Gurke in kleine Würfel schneiden. Gebratene und rohe Paprika, Kirschtomaten, Fleischtomaten- und Gurkenwürfel in eine Schüssel geben und mit Salz, Zucker und 1 EL Olivenöl abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 -3 EL Olivenöl von beiden Seiten rösten.

Kalte Gazpacho in kleine Tassen geben und auf einem Teller mit dem Gemüsesalat, den Gemüsekügelchen, der restlichen Mayonnaise und den Brotscheiben hübsch anrichten, mit Schnittlauch dekorieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Juli 2015