

Gazpacho von Paprika, Himbeere und Zitronenmelisse

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

2 Schalotten	100 g Salatgurke	2 rote Paprikaschoten
300 g Kirschtomaten	50 g Himbeerpüree	Salz
geräuch. Paprikapulver	Piment-d'Espelette	8 Zweige Zitronenmelisse
Limettensaft	3 EL Olivenöl	2 EL Haselnussöl

Brotchips:

400 g helles Sauerteigbrot	1 TL Sesam, weiß, geschält	1 TL Schwarzkümmel
2 EL Parmesan		

Anrichten:

4 kleine Burrata á 50 g	1 Bio-Limette	1 Handvoll Wildkräuter
essbare Blüten		

Das Gemüse muss 12 Stunden marinieren.

Die Schalotten und die Gurke schälen und fein schneiden.

Die Paprika waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Paprikafruchtfleisch fein schneiden.

Die Kirschtomaten waschen, putzen und vierteln.

Vorbereitetes Gemüse und Himbeeren in eine Schüssel geben. Großzügig salzen, mit dem Paprikapulver und dem Piment würzen und kräftig durchkneten.

Die Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die kleinen Blätter zur Garnieren zugedeckt beiseite legen. Die restlichen Blätter zum Gemüse geben.

Gemüse mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Vorbereitetes Gemüse portionsweise in einen stabilen Standmixer geben und sehr fein pürieren. Nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb streichen.

Suppe mit den Gewürzen und Limettensaft abschmecken und die beiden Öle mit einem Standmixer einmischen.

Die Gazpacho anschließend nochmals gut durchkühlen lassen.

Dann Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Brot mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden (siehe auch Extra-Tipp). Brotscheiben auf einem mit Backpapier belegtem Blech flach verteilen.

Zunächst Sesam und Kümmel, anschließend den Parmesan gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen.

Die Brotchips im heißen Backofen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen.

Den Burrata abtropfen lassen, jeweils in die Mitte der tiefen Teller legen.

Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein über den Käse reiben.

Wildkräuter abspülen, trocken schleudern und zerpfeifen. Kräuter und übrige Zitronenmelisse locker auf dem Burrata anrichten.

Anschließend die Gazpacho vorsichtig angießen. Sofort servieren und die Brotchips separat dazu reichen.

Damit sich das Brot möglichst fein aufschneiden lässt, ggf. kurz anfrieren.

Michael Kempf am 03. Juli 2018