

Portugiesische Gazpacho mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

Für die Gazpacho:

125 g altes Weizenbrot	ca. 200 ml eisgekühlte Gemüsebrühe	5 Tomaten
1 Gurke	2 Stangen Staudensellerie	2 rote Paprika
2 gelbe Paprika	2 Bund Basilikum	4 EL Olivenöl
60 ml weißer Balsamico	15 ml Himbeeressig	600 ml Tomatensaft
20 g Tomatenmark	Zucker, Salz, Pfeffer	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Spritzer Tabasco		

Für die Garnelen:

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2–3 Stiele Basilikum	2 Knoblauchzehen
6–8 große Garnelen	2 EL Olivenöl	

Für die Gazpacho Brot in kleine Stücke schneiden, in der Brühe einweichen. Tomaten überbrühen, abziehen und entkernen. Gurke schälen. Staudensellerie, Paprika und waschen und putzen. Basilikum abspülen, trocken schütteln.

Gemüse würfeln und mit Basilikumblättern in einen Mixer geben. Öl, Balsamico, Himbeeressig, Tomatensaft und Tomatenmark zugeben. Alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Dann eingeweichtes Brot zugeben und alles nach Belieben nochmals kurz pürieren.

Die Suppe mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Für die Garnelen Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Garnelen abbrausen, am Rücken längs aufschneiden und den dunklen Darmfaden entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Garnelen darin unter Wenden ca. 1 Minute braten. Zitronenscheiben und Basilikum zugeben und alles nochmals kurz durchschwenken. Gut gekühlte Suppe und Garnelen anrichten.

Sören Anders am 22. Juni 2016