

Gegrillte Calamaretti mit geeister Gemüsesuppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Fleischtomate	1 gelbe große Tomate	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 altbackene Toastbrote	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
200-300 ml Olivenöl	Ggf. Gemüsefond	Chili
Salz	Eiswürfel	

Für die Calamaretti:

6 Calamaretti	Öl	Salz
---------------	----	------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
--------------------------	-----------------------------

Für die Suppe:

Das Gemüse grob schneiden und gut salzen. Knoblauch abziehen. Toast in Würfel schneiden. Basilikum abrausen. Alles in einen großen Standmixer geben und gut durchmischen. Olivenöl dazu gießen. Je nach gewünschter Konsistenz noch mehr Olivenöl und Gemüsefond dazugeben. Mit Salz, Chili und Saft einer halben Zitrone abschmecken.

Suppe in einer Schüssel anrichten und diese noch kurz auf eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen, um sie noch mehr abzukühlen.

Für die Calamaretti:

Calamaretti in Ringe schneiden und in einer Grillpfanne mit Öl scharf anbraten. Salzen und herausnehmen.

Für die Garnitur:

Salatgurke und Paprika in kleinste Würfel schneiden und als Suppeneinlage verwenden. Das Gericht in Cocktailgläsern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. August 2024