

Gazpacho mit geeister Tomaten-Mousse

Für 4 Personen

1 Salatgurke	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
4 reife Fleischtomaten	1 Schalotte	ca. 150 ml Olivenöl
Salz	Zucker	1 Zweig Thymian
150 g Sahne	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
Pfeffer	1 Scheibe Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe
2 frische Sardinen	1 EL Mehl	1 Zitrone

Gurke, Paprika und Tomaten waschen. Zur Deko je ein kleines Stück Gurke und Paprika zur Seite legen, restliches Gemüse bis auf 2 Tomaten grob zerschneiden. Schalotte schälen, fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Restliche Tomaten klein schneiden, mit der angeschwitzten Schalotte mischen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Tomatenmasse mit Salz und Zucker würzen und Thymianblätter untermischen. 1 Eigelb mit 3 EL Sahne über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 65 Grad erhitzen), dann unter die Tomatenmasse rühren. Die restliche Sahne schlagen, unter die Tomatenmasse heben, in eine gefriergeeignete Schüssel füllen und 1-2 Stunden einfrieren. 1 Eigelb mit Senf vermischen und unter ständigem Rühren ca. 60 ml Olivenöl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsetücke mit einer grob zerbrochenen Weißbrotscheibe und der Mayonnaise in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Zucker und wenig Olivenöl abschmecken, eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, kalt stellen und ziehen lassen. Zurückgelegte Gurken- und Paprikastücke in sehr kleine Würfel schneiden für die Dekoration. Die Sardinen filetieren, die Filets mit Salz würzen und mehlieren. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 1 Minute braten. In einer flachen Form den Saft einer Zitrone mit 4 EL Olivenöl mischen und darin die noch warmen Fischfilets marinieren. Die gekühlte Suppe passieren, abschmecken und in tiefe Teller geben. Von der angefrorenen Tomatenmousse pro Teller eine Nocke abstechen, diese in die Tellermitte setzen. Gemüsewürfel darüber streuen, je ein Sardinenfilet auf die Nocken legen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Juli 2010