

# Kopfsalat-Gurken-Gazpacho mit Makrelen-Tatar

**Für 4 Personen**

**Für die Gazpacho:**

2 Salatgurken	2 Kopfsalate	1 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe	2 Blatt Gelatine	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Msp. Piment-d'Espelette	ca. 200 ml Olivenöl
100 g Baguette	50 ml Tomatenessig	

**Für das Makrelentatar:**

2 Schalotten	2 Tomaten	6 grüne Oliven, entkernt
1/2 Bund Schnittlauch	140 g Makrelenfilet, ohne Haut	30 ml Walnussöl
10 ml Tomatenessig	Meersalz, Pfeffer	

Für die Gazpacho:

Gurken waschen, schälen, entkernen und klein schneiden. Die Kopfsalate putzen, waschen, von den dunkelgrünen Blättern die Strünke entfernen, die Salatherzen zur Seite stellen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Salatgurken, Paprika, Kopfsalatblätter, Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und fein pürieren. 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine zum gemixten Gemüse geben. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Ca. 150 ml Olivenöl nach und nach einrühren und die Suppe kalt stellen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend mit etwas Meersalz würzen. Für das Makrelentatar Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Oliven fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Vom Fischfilet alle Gräten ziehen, dann in sehr feine Würfel schneiden. Gewürfelten Fisch mit Schalotten, Tomaten, Oliven und Schnittlauch in einen Schüssel geben, Walnussöl und Tomatenessig zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in einen Ring (ca. 6 cm Durchmesser) in einem tiefen Teller füllen, den Ring vorsichtig abziehen die vorbereiteten Baguettescheiben darum herum garnieren und die Kopfsalatherzen obenauf geben. Die Gazpacho aufmixen, und mit dem Tomatenessig abschmecken. Gazpacho vorsichtig in die vorbereiteten Teller füllen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 16. August 2011