

# Gazpacho mit Mayonnaise

## Für 4 Personen

### Für die Suppe:

1 Salatgurke (etwa 400 g)	1,2 kg reife Tomaten	2 rote Paprika (400 g)
50 g Weißbrot-Krume	250 g gestoßenes Eis	2 EL Rotweinessig
15 g Salz		

### Für Mayonnaise Spanien:

1 Eigelb	1 EL Rotweinessig	6 g Salz
175 ml Rapsöl	75 ml Olivenöl	1 gehackte Knoblauchzehe
Basilikumblättchen		

### Für Mayonnaise Marokko:

1 Eigelb	1 EL Limettensaft	5 g Salz
10 g Harissa	50 ml Arganöl	200 ml Pflanzenöl
einige Minzblättchen		

### Für Mayonnaise Naher Osten:

1 Eigelb	1 EL Zitronensaft	5 g Salz
10 g Baharat	250 ml Rapsöl	Chilipulver
glatte Petersilie		

### Für die Suppe:

Die Gurke schälen, längs vierteln, Kerngehäuse wegschneiden.

Die Tomaten mit Messer oder Sparschäler schälen, Kerne entfernen, klein schneiden.

Die Paprika in Spalten teilen, die Haut mit einem Sparschäler abhobeln, die Spalten zerkleinern.

Das Brot zerrupfen, das Eis aus der Form lösen und grob brechen.

Gemüse, Brot und Eis mit etwas Essig und Salz in einen Standmixer oder ein hohes Gefäß geben. Alles zu einer einheitlichen Masse mixen oder pürieren.

### Für Mayonnaise:

Für jede Mayonnaise-Sorte Eigelb, Salz, Essig oder Zitrusfruchtsaft und Gewürze in einer Schüssel gut verrühren. Das Öl unter kräftigem Schlagen mit einem Schneebesen sehr langsam einfließen lassen am besten mit einigen Tropfen beginnen. Je nach Variante die Gewürze unterheben. Ohne rohes Ei: Ei durch 50 ml Milch ersetzen oder pasteurisierte Fertig-Mayo mit den Gewürzen aufpeppen.

test Juli 2019