

# Herbstliche Gazpacho mit Eismeer-Garnelen

## Für 4 Personen

200 g Eismeer-garnelen	ca.100 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Zweige Estragon	1 Salatgurke
1 Rote Paprika	1 Gelbe Paprika	8 Tomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
20 ml Mandelöl	500 ml mexik. Tomatensaft	300 ml Geflügelfond
50 ml Balsamico	150 g geröstete Brot-Croutons	

Die Eismeer-garnelen in 1 EL Olivenöl anbraten und würzen. Basilikum und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Garnelen mit den Kräutern und Olivenöl marinieren und in den Kühlschrank stellen. Die Salatgurke schälen, Paprika waschen und entkernen, die Tomaten häuten, Zwiebeln schälen. Eine kleine Menge des Gemüses in kleine feine Würfel schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Das restliche Gemüse für die Gazpacho in einem Topf geben. Knoblauch schälen und fein reiben, Chilischote entkernen und fein hacken, dazu geben, alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Olivenöl, Mandelöl, Tomatensaft, Geflügelfond und Essig unterrühren und nachwürzen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Croutons und je einem Löffel des fein gewürfelten Gemüses und den marinierten Garnelen anrichten.

Karlheinz Hauser 22. Oktober 2012