

Gazpacho Verde mit Garnelen-Knusper

Für zwei Personen

Für die Gazpacho Verde:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 grüne Paprikaschote	2 Stangen Staudensellerie
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund Blatt Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{4}$ Bund Brunnenkresse	2 Zehen Knoblauch	500 ml Gemüsesfond
1 Zitrone	8 ml Olivenöl, kaltgepresst	2 EL Estragonessig
3 EL Zucker	Chilisauce	Salz

Für die Garnelen:

4 Garnelen, küchenfertig	40 g Kataifiteig	1 Ei
1 Zehe Knoblauch	gerösteter Koriander	Pfeffer, Salz

Fritteuse anstellen.

Für die Gazpacho Gurke und Paprika waschen und klein schneiden. Eine Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe klein hacken. Staudensellerie klein schneiden und mit Salz, Zucker und Olivenöl marinieren. Basilikum, Blatt Petersilie, Brunnenkresse, Sauerampfer abzupfen und klein schneiden.

Das ganze Gemüse mit den Kräutern, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Gemüsesfond in eine Schüssel geben und zu einer cremigen kalten Suppe pürieren. Je nach Bedarf passieren.

Mit Zucker, Chilisauce und Essig abschmecken und „on the rocks“ gekühlt aufbewahren. Kleine Gläser zum Servieren ebenfalls einkühlen.

Für die Garnelen ein Ei trennen und das Eiweiß leicht schlagen. Die Garnelen abspülen und fein hacken. Die andere Zehe Knoblauch klein hacken und hinein geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie geröstetem Koriander abschmecken und zu kleinen Kügelchen formen. Den Kataifiteig ausbreiten, Garnelenbällchen durch das Eiweiß ziehen und in dem Kataifiteig wälzen. Dabei leicht andrücken. Anschließend in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken. Entfetten und Garnelenbällchen aufspießen.

Gazpacho Verde mit Garnelenknusper in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Juli 2016