

Grüne Gazpacho mit Joghurt-Schaum und Thymian-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

2 grüne Paprika	2 Salatgurken	1 Avocado
1 Knoblauchzehe	2 Limetten	75 ml Gemüsefond
2 Zweige Minze	Cayennepfeffer	Salz

Für den Joghurtschaum:

250 g Naturjoghurt	2 Limetten	Salz
--------------------	------------	------

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toast	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian		

Für die Gazpacho Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Knoblauch häuten. Paprika und Gurken mit einem Sparschäler schälen, die Kerne und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch fein pürieren. Gegebenenfalls etwas Gemüsefond hinzugeben, falls die Gazpacho zu dick sein sollte. Limette auspressen. Gazpacho mit Salz, Limettensaft und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Für den Joghurtschaum Schale von zwei Limetten abreiben. Joghurt mit Salz und Limettenarabie abschmecken und schaumig aufmixen.

Für die Croûtons Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Toastwürfel, die angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen ebenfalls dazugeben. Die Croûtons langsam knusprig braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Gazpacho in einen tiefen Teller füllen, mit Joghurtschaum beträufeln, die lauwarmen Croûtons darauf verteilen und mit in feine Streifen geschnittener Minze dekorieren und servieren.

Alexander Herrmann am 05. August 2016