

Gazpacho mit mariniertem Kaisergranat

Für vier Portionen

1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	4 Strauchtomaten
1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	1 Limette, unbehandelt	50 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	8 Kaisergranate	2 EL Sesamöl
1 EL Sojasoße, hell	1 Stück Ingwer (50 g)	1 TL Honig
1 Chilischote, frisch, rot	Salz, Pfeffer	Chili, Zucker, Olivenöl

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, die weißen Trennhäute entfernen, schälen und die Schoten klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen, beides halbieren und klein würfeln. Gemeinsam mit den Gurken-, Paprika- und Tomatenstücken in einen Standmixer geben. Das Olivenöl sowie den Gemüsefond zufügen und alles fein pürieren. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Gemüsepüree mit Salz, Pfeffer, Chili, einer Prise Zucker und etwas von dem Limettensaft kräftig abschmecken. Die Kaisergranate vom Kopf befreien, den Panzer mit einer Schere an der Unterseite abschneiden und entfernen. Anschließend gründlich waschen und trockentupfen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Das Sesamöl, die Sojasoße, den Honig und den frischen Chili mit einem Teelöffel des geriebenen Ingwers miteinander verrühren. Die Kaisergranate damit marinieren. Die Kaisergranate nun einzeln längs auf Holzspieße stecken und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gazpacho in Gläsern anrichten und jeweils zwei Spieße dazu reichen. Abschließend alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

Johann Lafer am 25. August 2012