

Gurken-Apfel-Gazpacho

Für zwei Personen

1 Gartengurke	1 grünen Apfel	75 ml Apfelsaft
$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	1 Prise Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ EL Dill
1 Prise gemahlener Koriander	1 Msp. Wasabi	$\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft und Abrieb)
1,5 EL Joghurt	Haselnussöl	einige Blättchen Koriander
1 Prise Zucker	Salz	

Die Gurke waschen. Eine halbe Gurke in Streifen schneiden und als Dekoration beiseite stellen. Die restliche halbe Gurke in große Stücke schneiden.

Den Apfel in grobe Stückchen schneiden. Den Staudensellerie mit einem Sparschäler schälen. Die Fäden des Selleries nicht benutzen. In einem Topf mit Gurkenstückchen mischen und die Gewürze, das Haselnussöl, Dill, Wasabi, Koriander und den Joghurt hinzugeben. Alles salzen, eine Prise Zucker und den Saft und Abrieb der Zitrone, sowie den Apfelsaft mit hineingeben und für eine Stunde ziehen lassen.

Anschließend in einem Mixer ganz fein zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Die festen Bestandteile, die nicht durch das Sieb gepasst haben, als Nocken in den Suppenteller setzen. Die Gurkenstreifen, etwas Dill, Koriander und Sellerie als Einlage dazu geben. Nun die Suppe hinein füllen und mit Korianderblättchen dekorieren.

Tipp:

Alle Zutaten in eine Eismaschine geben, um ein Sorbet herauszubekommen.

Ali Güngörmüs am 08. Mai 2015