

# Gazpacho I

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 500 g Tomaten, vollreif
- je 1 Paprikaschote, rot, gelb, grün
- 1 Knoblauchzehe (gedrückt)
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- 1 Chilischote, klein, rot
- Salz, Pfeffer
- 5 Basilikumblätter

*Vorbereitung ca. 30 Minuten*

1. Die Gurke schälen, zwei Drittel davon in Stücke schneiden, den Rest fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Paprikaschoten vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Jeweils ein Viertel der Schloten schälen und fein würfeln, den Rest grob würfeln. Das grob geschnittene Gemüse im Mixer fein pürieren, dann durch ein feines Sieb passieren.
2. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Essig abschmecken. Die Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Die Chiliwürfel und die Basilikumstreifen mit Olivenöl unter die Suppe rühren und diese dann in vier gekühlte Teller oder Tassen füllen.
3. Jeweils einen Teelöffel des fein gewürfeltes Gemüses auf die Suppe geben und auf gestoßenem Eis servieren.

# Gazpacho II

*Für 12 kleine Gläser á 100 ml*

## Zutaten:

1	Salatgurke
300 ml	Tomatensaft, Fertigprodukt
je 1/2	Paprikaschote, rot, gelb, grün
1/2	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen, gedrückt
2 EL	Olivenöl
1-2 EL	Tomatenmark
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Weißweinessig
	Salz, Zucker
	einige Tropfen Tabasco
1 EL	Petersilie, gehackt
	etwas Mineralwasser

*Vorbereitung ca. 30 Minuten*

1. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen, grob würfeln. Die Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, putzen, waschen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Gurken- und Zwiebelwürfel,  $\frac{3}{4}$  der Paprikawürfel, Knoblauch, Tomatensaft, Olivenöl, Tomatenmark, Weißweinessig und Balsamico zusammen im Mixer fein pürieren.
2. Mit Tabasco, Salz, und einer Prise Zucker pikant abschmecken. Wenn nötig mit etwas Mineralwasser verdünnen, kalt stellen. Die Suppe sollte sehr kalt und in eisgekühlten Gläsern serviert werden.
3. Die restlichen Paprikawürfel und die Petersilie darauf streuen, mit Baguette servieren.

*Die Suppe kann man bereits am Vortag vorbereiten und kalt stellen.*

# Grüne Gazpacho mit Aalspießen

*Für 6 kleine Gläser á 100 ml*

## Zutaten:

### Suppe

1	Salatgurke (400 g)
100 g	Vollmilch-Joghurt
1 Stängel	Dill
1 Stängel	Liebstockel
1 Stängel	Petersilie
1 Blatt + 1 cm	Gelatine, eingeweicht
1 EL	Gin
	Salz
	Piment
	Pfeffer

### Spieße

200 g	Räucheraal
100 g	Charentais-Melone
100 g	Gurke
	Bambusspieße (je 10 cm lang) od. Holzspieße

*Vorbereitung ca. 30 Minuten, plus Kühlzeit*

1. Für die Gazpacho die Gurke schälen und entkernen. Gurke mit Joghurt und Kräuter im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen.
2. Gin leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.
3. Aal, Gurke und Melone in gleich große Würfel schneiden. Je ein Würfel Melone, Aal, Gurke und noch mal Aal auf die Spieße stecken.
4. Die Suppe in die Gläser füllen, je ein Aalspieß darüber legen und mit Baguette oder herzhaftem Brioche servieren.

*Pfeffer und Piment am besten frisch gemahlen, Joghurt sollte sehr gut sein.*

*Für die Spieße kann man auch Räucherlachs, Gurke und Petersilienblatt nehmen.*

*Die Bambusspieße gibt es bei bosfood oder von Fackelmann im Supermarkt.*

# Grüne Gazpacho mit Äpfeln und Melone

*Für 12 Gläser á 100 ml*

## Zutaten:

1	Salatgurke (~280 g)	2	Knoblauchzehen
2	grüne Äpfel (~200 g)	100 ml	Olivenöl
1	grüne Paprikaschote (~180 g)	15 g	Haselnüsse, gemahlen
300 g	gelbe Honigmelone	100 ml	Gemüsefond
1-2	grüne Chilischote (oder grüne Tabasco)	6-8 EL	Weißweinessig
80 g	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
			Zucker

*Vorbereitung 50 Minuten, plus Kühlzeit*

1. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Paprika grob schälen, vierteln, entkernen. Melone entkernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Alles in grobe Stücke schneiden. Chili putzen und fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten, abkühlen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Gurken, Äpfel, Paprika, Melone, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Haselnüsse in einem Mixer pürieren, dabei Fond, restliches Öl und Essig zugeben. Suppe in eine Schüssel umfüllen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mindestens 3-4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.
3. Vor dem Servieren die Suppe noch einmal kurz mit dem Schneidestab pürieren, in Gläser füllen mit etwas Olivenöl und Pfeffer bestreuen. Mit Baguette servieren.

*Suppe lässt sich gut vorbereiten. Nüsse kann man weglassen. Die Zwiebel und den Knoblauch kann man auch roh zugeben. Als Brühe eignet sich auch Gemüsebrühe aus Würfeln.*