

Grüner Gazpacho mit gebeizter Lachsforelle

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 267

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Salatgurke	1 Stück	besser 3 kl. Gärtnergurken
Paprikaschote	100 Gramm	grün
Tomaten	3 Stück	reife, grüne
Frühlingszwiebeln	3 Stück	mit Grün
Knoblauchzehen	2 Stück	
Oliveöl	2 EL	
Koriander	2 Zweige	
Basilikum	1 Zweig	
Lachsforelle	1 Stück	gebeizt oder geräuchert
Hühnerfond	0,25 Liter	
Estragonessig	1 EL	
Petersilie	0,25 Bund	

Zubereitung

1. Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Tag beizen oder geräucherte Filets verwenden.

2. Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Einen Teil als Dekoration in kleine Würfel schneiden.

3. Gemüse, Fond, Essig, Öl und Kräuter im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kaltstellen. Ist der Gazpacho zu flüssig, etwas Semmelbrösel untermengen.

4. Anrichten: Gazpacho in Suppenschalen füllen, die Gemüsewürfel unterziehen, Forellenfilets portionieren und zusammen mit dünn geschnittenen Frühlingszwiebelkrautringen auf dem Gazpacho anrichten.

Varianten: Statt der gebeizten, kann man auch eine geräucherte Forelle nehmen, aber die Suppe schmeckt auch ohne "Einlage". Farblich kann man spielen, indem man rote oder gelbe Paprika und rote Tomaten nimmt. Wer den Gazpacho etwas schärfer möchte, kann auch eine Chilischöte mitpürieren oder mit etwas Piment d'Espelette abschmecken.

Grüner Gazpacho mit gebeizter Lachsforelle



Notizen
