

Gazpacho Sevilla

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 419

Portionen: 0

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Tomaten	800	Gramm	sehr reife aromatische
Paprikaschoten	2	Stück	rot
Salatgurke	3	Stück	Gärtnergurken
Basilikum	0,5	Bund	
Knoblauchzehen	2	Stück	
Frühlingszwiebeln	1	Bund	
Zwiebel	1		weiß (Garnitur)
Baguette	200	Gramm	oder Toastbrot
Oliveöl	0,1	Liter	
Sherryessig	1	EL	oder 2 EL Balsamico
Baguette	1		kleines Baguettebrötchen (Garnitur)
Tomaten	4	klein	mit Strunk und Stil (Garnitur)
Schinken	4	Scheiben	vorzugsweise Iberico (Garnitur)
Gemüsebrühe	0,2	Liter	evtl.

Zubereitung

1. Tomaten abziehen, Kerne entfernen; Paprikaschote schälen, Stil und Kerne entfernen, Gurken schälen, Kerne entfernen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und nur das Weiße verwenden. Alles in Stücke schneiden.

2. Knoblauch schälen, Basilikumblätter abzupfen und die Weißbrotkrumen mit etwas Essig tränken (Sherry-Essig).

3. Alles zusammen mit dem Olivenöl im Mixer fein pürieren, salzen und pfeffern. Durch ein Spitzsieb gießen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp: Wir mögen die püreeartige Konsistenz, man kann aber auch noch etwas Gemüsebrühe zugeben, damit der Gazpacho flüssiger ist.

Anrichten: Traditionell, werden in Südspanien die Zutaten des Gazpacho nochmals extra in Würfel geschitten und in Schälchen dazu gereicht. Jeder kann sich nach Belieben davon in die Suppe geben. Ergänzt werden diese Zutaten oft durch gehackte Eier, geröstete oder frische Brotwürfel oder gebratener Schinken.

Hier noch eine hübsche Garnitur, die dies aufgreift: Von einem Baguettebrötchen den Boden dünn abschneiden und anschließend in schmale Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl bepinseln und bei 150° 15 Minuten im Ofen rösten. 4 kleine Tomaten mit Strunk und Stil einschneiden, kurz in heißes Wasser tauchen, zur Hälfte abziehen und vorsichtig vom Boden aus entkernen. Schinken ohne Fett knusprig werden lassen. Eineige kleine Zwiebelringe knusprig braten.

Anrichten: Eiskalten Gazpacho in tiefe Teller füllen, Tomate einsetzen, gerösteten Brotspeiß mit Zwiebelringen dekorieren und in die Tomate stecken. Schinken auf die Tomate legen. Mit etwas Olivenöl und evtl. 2-3 Tropfen Essig aromatisieren.



Notizen
