

Gazpacho mit gedämpften Tiger Prawns

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten Kühlzeit: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2 Rote Paprikaschoten	600 ml Gemüsebrühe
1 Salatgurke	100 ml Olivenöl „extra vergine“
1 Zwiebel	30 ml Rotweinessig
2 Knoblauchzehen	400 g Tomaten
2 Kleine Scheiben Weißbrot	Salz und Pfeffer
Basilikum	12 Tiger Prawns

Zubereitung:

Paprikaschoten mit einem Gemüseschäler schälen, halbieren, die Samen entfernen. Eine Schote fein würfeln, die andere in größere Stücke schneiden. Die Salatgurke schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben und beiseitestellen. Eine Salatgurkenhälfte würfeln, die andere in größere Stücke schneiden. Tomaten enthäuten. Die großen Gemüsestücke mit den Gurkenkernen in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und hacken und mit der Gemüsebrühe, dem Olivenöl, Essig, den enthäuteten Tomaten und den Brotscheiben unterrühren. Salzen, pfeffern und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen. Die Basilikumblätter abzupfen, unter die fein gehackten Gemüsestückchen rühren und in den Kühlschrank geben. Die Tiger Prawns von Schale und Darm befreien. Kalt abrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und auf ein Backblech legen. Im Programm „Feuchtgaren hoch“ bei 95°C 15 Minuten lang auf der Einschubebene 3 dämpfen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die groben Gemüsestücke im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Die pürierte Gemüsesuppe in geeisten Suppenschüsseln servieren, je drei Tiger Prawns darauf anrichten und mit den fein gehackten Gemüsestückchen und dem Basilikum bestreuen.