

Gelber Gazpacho, gebratene Salatgurke, Panko-Feta

Für zwei Personen

Für den Gazpacho:

1 Salatgurke	1 kleine gelbe Paprika	250 g gelbe Tomaten
1 grüne Chilischote	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL heller Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

$\frac{1}{4}$ Baguette	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

Für die gebratene Salatgurke:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke, s.o.	Salz	Pfeffer
--------------------------------	------	---------

Für den Panko-Feta:

400 g Feta	2 Eier	Butterschmalz
1 TL gerebelter Oregano	1 TL gerebelter Thymian	Mehl
Panko	1 EL Olivenöl	

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum	200 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz
------------------	-----------------------------	--------------

Für den Gazpacho:

Die Enden der Gurke entfernen und $\frac{1}{4}$ der Gurke abschneiden. Das Viertel für die gebratene Gurke beiseitelegen. Restliche Gurke schälen und in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten vierteln. Chili in dünne Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in grobe Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken. Geschälte Gurke, Paprika, Tomaten, Chili, Zwiebel und Hälfte vom Knoblauch mit weißem Balsamico und Olivenöl in einem Küchenmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Für den Gazpacho:

Baguette in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Baguettewürfel darin goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die gebratene Salatgurke:

Viertel Gurke (s.o.) der Länge nach halbieren, schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und beiseitelegen. In der Croûtons-Pfanne von beiden Seiten etwa 1 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Panko-Feta:

Feta mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Oregano und Thymian bestreuen. Feta ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen und Feta darin panieren. Anschließend noch mal mit Ei und Panko panieren.

Butterschmalz erhitzen und Feta vorsichtig ins heiße Butterschmalz gegeben. Pro Seite 4-6 Minuten frittieren. Wenn der Feta goldbraun ist auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikumbblätter von den Stielen abzupfen und grob hacken. In einem Topf mit Öl auf etwa 70 Grad erhitzen. Dann mit einem Pürierstab fein aufmixen. Durch ein Sieb mit Tuch abtropfen lassen und das grüne Öl auffangen.

Lukas Bednarz am 21. Mai 2024