

Dreierlei Gazpacho: asiatisch, fruchtig und nussig

Für zwei Personen

Für die asiatische Gazpacho:

4 mittelgroße, grüne Tomaten	2 Feldgurken	1 Zehe Knoblauch
1 rote Zwiebel	3 cm Ingwer	2 Limetten
$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL Traubenkernöl
1 EL Reissessig	Salz	Crushed Ice

Für die fruchtige Gazpacho:

2 mittelgroße gelbe Tomaten	1 gelbe Paprika	1 Feldgurke
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	2 Orangen
100 ml Olivenöl	50 ml Sherry-Essig	1 TL Chili-Würzsauce
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Crushed Ice

Für die nussige Gazpacho:

120 g Toastbrot, vom Vortag	2 Kirschtomaten	1 Zehe Knoblauch
60 g geschälte Mandelkerne	1 EL Walnusskerne	2 EL Sherry-Essig
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Salz

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die asiatische Gazpacho Limetten auspressen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Strunk entfernen, häuten und Fruchtfleisch klein schneiden. Gurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Einen Teil der Gurken für die Garnitur beiseitelegen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Ingwer schälen und grob reiben. Thai-Basilikum und Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Einen Teil der Kräuter für die Garnitur beiseitelegen.

Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Thai-Basilikum, Koriander, Traubenkernöl, Reissessig und Limettensaft pürieren. Gurkenwürfel untermischen. Asiatische Gazpacho ins Gefrierfach geben, vor dem Servieren mit Salz und Reissessig abschmecken und mit Gurkenwürfeln und Kräutern garnieren.

Für die fruchtige Gazpacho Orangen schälen, filetieren und klein schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Strunk entfernen, häuten und Fruchtfleisch klein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Gurke schälen, entkernen und würfeln. Einige Gurkenwürfel und Paprikawürfel für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Orangen, Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Sherry-Essig und Chili-Würzsauce abschmecken und ins Gefrierfach stellen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Fruchtige Gazpacho vor dem Servieren mit Schnittlauch, Gurken- und Paprikastückchen garnieren.

Für die nussige Gazpacho Toastbrot würfeln und in Eiswasser einweichen. Knoblauch abziehen. Mandeln und Knoblauch fein pürieren und mit Salz würzen. Toastbrot ausdrücken, hinzufügen und erneut mixen. Olivenöl nach und nach angießen. 180 Milliliter Wasser und den Sherry-Essig dazugeben, bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein hacken. Tomaten waschen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Nussige Gazpacho ins Gefrierfach geben und vor dem Servieren mit Schnittlauch und Walnusskernen garnieren.

Zum Anrichten einen länglichen Teller mit Crushed Ice füllen. Dreierlei Gazpacho in Gläsern auf das Crushed Ice stellen und servieren.

Daniel Greineder am 01. November 2016