

Gazpacho mit Lachsspieß und Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

Für das Gazpacho:

5 Tomaten	1 Salatgurke	1 hellgrüne Spitzpaprikaschote
2 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	200 ml Gemüsefond
5 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
4 Scheiben Toastbrot	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Lachsspieß:

2 Lachsfilets à 150 g	1 Zitrone	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Knoblauch-Baguette:

1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Baguette	Olivenöl
------------------	------------------------	----------

Für die Gazpacho das Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Die Brotstücke in eine Schüssel geben, mit dem Gemüsefond aufgießen und ziehen lassen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und die Schale der Tomaten abziehen. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Die Gurke schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen. Die Paprikaschote waschen, halbieren und von den Scheidewänden und den Kernen befreien. Alles Gemüse in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Das Gemüse, den Knoblauch, das Öl, den Essig und das eingeweichte Toastbrot in einem Standmixer zu einer cremigen Masse mixen. Bei Bedarf noch mehr Gemüsefond hinzufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für den Lachsspieß die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Lachsfilets in je drei Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft marinieren. Je drei Lachsstücke vorsichtig auf einen Holzspieß aufspießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsspieße darin anbraten.

Für das Knoblauchbaguette das Baguette in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend mit dem Knoblauch beide Brotseiten einreiben.

Die Gazpacho auf Tellern anrichten und mit dem Lachsspieß und dem Knoblauchbaguette servieren.

Christian Mennicke am 31. März 2015