

# Maurische Garnelen-Gazpacho blanco

**Für 4 Personen**

**Für die Mayonnaise:**

2 extrafrische Eier             $\frac{1}{4}$  TL Senf                            Salz  
250 ml mildes Olivenöl

**Für die Gazpacho:**

2 Gurken                            2-4 Knoblauchzehen            120 g abgezogene Mandelkerne  
1 kleines Baguette            2 EL fruchtiges Olivenöl    1 Bio-Zitrone  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch         $\frac{1}{2}$  Bund Koriander            6-8 Garnelen

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Senf und 1 Messerspitze Salz unterrühren.

Das Olivenöl unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen zugießen und alles sehr langsam verquirlen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Die Gurken schälen und grob würfeln. Ca.  $\frac{1}{2}$  Gurke zugedeckt beiseite stellen. Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten. Einige Mandeln für die Dekoration beiseite legen.

Vom Baguette 4 lange, schräge Scheiben abschneiden. Das übrige Brot würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Baguettewürfel darin knusprig rösten.

Geröstete Baguettewürfel, Gurkenwürfel, Knoblauch, Mandeln und Mayonnaise in einen großen, leistungsstarken Mixer geben und fein pürieren. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Gazpacho mit Salz, Zitronenschale und -saft abschmecken. Kalt stellen.

Übrige Baguettescheiben mit 1 EL Olivenöl beträufeln, in einer Pfanne sacht goldbraun rösten. Restliche Gurke in feine Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen, einige Minuten ziehen lassen. Schnittlauch und Koriander abspülen, fein schneiden. Gurkenwürfel ausdrücken, mit den Kräutern mischen und auf das geröstete Brot streuen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. 1 Knoblauchzehe andrücken, anbraten. Garnelen aus der Schale lösen, den Darm entfernen. Garnelenfleisch salzen und wieder in die Schalen geben. Garnelen im heißen Butterschmalz je Seite ca. eine Minute braten.

Zum Servieren Garnelenfleisch wieder auslösen, in grobe Stücke schneiden und in die Suppe geben. Gazpacho mit übrigen Mandeln und Baguettescheiben anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 31. August 2016