

Gazpacho

Eine Gazpacho ist eine kalte Suppe aus rohem Gemüse und stammt aus Andalusien. In Spanien wird sie auch mit Knoblauch und Brot zubereitet. Da dies aber nicht jeder verträgt, präsentiert Renée Conrad (mehr zu dem Sternekoch mit tiefer Liebe zum Produkt auf der folgenden Seite) für unsere Leser zwei köstliche Varianten, die ganz leicht nachzumachen sind. Wichtig für eine cremige Konsistenz ist eine Küchenmaschine mit hoher Umdrehungsleistung oder ein Pürierstab mit hohem Mixbecher.

Rote Gazpacho

400 g Tomaten
400 g rote Paprika
200 g Gurke
2 TL (12 Gramm) Salz
2 EL (20 Gramm) weißer Balsamico-Essig
20 ml Cellagon aurum®
3 EL gutes Olivenöl mit einem fruchtig-pikanten Aroma

Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz entfernen. Paprika waschen, entkernen, grob stückeln. Gurke schälen, in dicke Scheiben schneiden. Alles in einen Mixer geben, Salz, Essig, Cellagon aurum® und Öl hinzufügen und auf stärkster Stufe zu einer cremigen Suppe pürieren. Tipp: Wer es besonders sämig möchte, der passiert die Suppe noch mal durch ein feines Sieb. Nach Geschmack mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde lang kühl stellen.
Vor dem Servieren kann man noch einmal feinstes Olivenöl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Grüne Gazpacho

800 g Gurken
400 g Philadelphia Frischkäse
2 TL (12 Gramm) Salz
2 EL (20 Gramm) weißer Balsamico-Essig
Dill

Gurken schälen und grob zerstückeln. Mit dem Frischkäse, Salz und dem Essig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab (oder im Mixer auf hoher Stufe) pürieren.
Nach Geschmack mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und/oder mit etwas Basilikumöl abschmecken und mindestens 1 Stunde lang kühl stellen.
Vor dem Servieren fein gehackten Dill unterschlagen.