

Gazpacho

Gazpacho

Anzahl: **2.50 Liter**
Rezeptgruppe: **Suppen (warm und kalt)**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

930 g Gurken, geschält, entkernt
1000 g Tomaten, entkernt
100 g Zwiebeln, geschält
60 g Peperoni, gelb, entkernt
70 g Peperoni, rot, entkernt
60 g Peperoni, grün, entkernt
15 g Knoblauch, geschält
100 g Englischbrot, entrindet (1)
1000 g Gemüsefond
160 g Rotweinessig
80 g Olivenöl, kaltgepresst
70 g Vollrahm, 35%
3 g Tabasco, rot
Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Garnitur

30 g Peperoni, bunt, entkernt
50 g Gurken, geschält, entkernt
50 g Tomaten, geschält, entkernt
100 g Englischbrot, entrindet (2)
10 g Olivenöl, kaltgepresst
5 g Knoblauch, geschält

Vorbereitung

- Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
- Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
- Englischbrot (1) für die Suppe in Würfel schneiden und im Gemüsefond einweichen.

Zubereitung Garnitur

- Peperoni, Gurken und Tomaten für die Einlage in 3 mm große Würfel schneiden.
- Englischbrot (2) für die Einlage in 5 mm große Würfel schneiden.
- Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und mit Olivenöl mischen.
- Knoblauchöl mit den Brot-Croûtons vermischen und in einer Lyoner Pfanne goldgelb rösten.

Zubereitung Suppe

- Alle Zutaten für die Suppe mit einem hochoberigen Mixer mixen.
- Suppe durch ein Spitzsieb passieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Anrichten

- Peperoni-, Gurken- und Tomatenwürfelchen in gekühlten Suppentassen oder Suppentellern anrichten (oder separat zur Suppe reichen).
- Gut gekühlte Suppe begeben.
- Lauwarme Knoblauch-Croûtons separat dazu servieren.