

Gazpacho nach Jamie Oliver

Zutaten

250 g Weißbrot vom Vortag
4–5 große reife Tomaten
1 kleine Salatgurke, geschält und grob zerkleinert
1 grüne Paprikaschote, Kerne entfernt, grob zerkleinert
2 Knoblauchzehen, geschält
bestes spanisches Olivenöl
Sherryessig
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

nach Belieben: 1 Prise Zucker

nach Belieben: frische Kräuter, rote Paprikaschote, Frühlingszwiebel, Serrano- Schinken oder Wachteleier zum Garnieren

Zubereitung

1. Das Brot in Scheiben schneiden, entrinden und in 100 ml Wasser einweichen. Die Tomaten mit einem kleinen Messer oben einstechen, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Das Wasser nach 30 Sekunden abgießen. Tomaten kurz abkühlen lassen, dann die Schalen abziehen.

2. Die Tomaten mit dem vorbereiteten Gemüse und dem Knoblauch in einen großen Krug oder in den Mixaufsatz der Küchenmaschine füllen. Das Brot darauf verteilen, 2 Esslöffel Olivenöl und 1 Schuss Sherryessig hinzufügen und die Zutaten mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen ordentlichen Schuss Wasser zufügen, nochmals mit dem Mixer durchrühren und erneut abschmecken. Die Spanier geben manchmal noch eine Prise Zucker dazu, aber wenn die Tomaten richtig reif sind, ist das nicht nötig. Die Suppe wird nicht so schön rot sein, wie Sie das vielleicht gewohnt sind, denn durch das Brot bekommt sie – wie es eigentlich auch sein sollte – eine bräunlich-orange Farbe. Gazpacho mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

3. Die gut gekühlte Gazpacho in Gläser oder Tassen geben, mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben garnieren – zum Beispiel mit gehackten Kräutern, fein geschnittener Paprikaschote oder gehackter Zwiebel, Serrano-Schinken oder auch mit halbierten, hart gekochten Wachteleiern. Köstlich, erfrischend und supereinfach!

italienisches Ragout

Zutaten

200 g Salami; 5 - 6 Tomaten; 1 Zwiebel; 600 g Zucchini; 2 Knoblauchzehen; 1 Essl. Olivenöl; Pfeffer; Salz; evtl. Zucker; Basilikum

Zubereitung

Die Tomaten enthäuten und klein schneiden; Zwiebel klein hacken. Salami klein schneiden, ebenso die Zucchini.

Die Zwiebel im Olivenöl andünsten. Salami dazugeben und weiterdünsten. Die Tomatenstücke dazugeben, die Hitze reduzieren. Mit Gewürzen abschmecken und nur noch ziehen lassen.

Die Zucchini dazugeben und ebenfalls ziehen lassen. Nochmals abschmecken, mit Nudeln servieren.

Erdbeermousse

Zutaten

750 g Erdbeeren; 3 Essl. Orangensaft; ca. 120 g Zucker; 450 g Vollmilchjoghurt; 9 - 10 Blatt Gelatine; 400 g Sahne

Zubereitung

Erdbeeren waschen & säubern (einige aufheben zum Garnieren). Die übrigen Erdbeeren mit Orangensaft, Joghurt und dem Zucker schaumig pürieren (ca. 5 Minuten).

Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. Löffelweise Erdbeermasse einrühren, bis die Gelatine abgekühlt ist, dann den Rest der Erdbeermasse unterrühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen gleichmäßig unterziehen.
Masse wieder in den Kühlschrank und ganz fest werden lassen.

Wir richten es immer in einer großen Glasschüssel an, so kann sich jeder selbst bedienen
Und natürlich schön mit den restlichen Erdbeeren garnieren!