

Gazpacho

Für 8 Personen als Vorspeise
Für 4 Personen als Hauptgericht

500 g Tomaten
1 rote Peperoni
½ Salatgurke
1 hartgekochtes Ei
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Toastbrot
ca. 2 dl Wasser
50 g Ketchup
100 g Mayonnaise
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Weissweinessig
½ Teelöffel Rosenpaprika
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
zum Servieren:
½ Salatgurke
2 Tomaten
1 gelbe Peperoni

1 Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Ei, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben.

2 Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und zum Gemüse geben. Das Wasser darüber träufeln. Ketchup, Mayonnaise, Olivenöl, Essig und Paprika dazugeben und alles gut mischen. Die Gazpacho im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht ziehen lassen.

3 Die Gazpacho mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr fein pürieren. Je nach Konsistenz wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren wieder kalt stellen.

4 Für die Einlage die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Die Tomaten und die Peperoni halbieren und ebenfalls entkernen. Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden.

5 Die Suppe in tiefe Teller oder Tassen anrichten und etwas Gemüsewürfelchen darüber geben.

Avocado-Crostini

Für 4-6 Personen

12 Scheiben Baguette
Olivenöl zum Bestreichen
1 reife Avocado
1 ½-2 Esslöffel Limonensaft
1 Teelöffel gemahlener Koriander
1 Knoblauchzehe
1 Frühlingszwiebel
1 gehäufte Esslöffel Crème fraîche

1 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

2 Die Baguettescheiben auf der einen Seite mit Olivenöl bestreichen und mit dieser Seite nach oben auf ein Blech legen. Im oberen Drittel des 230 Grad heißen Ofens knusprig rösten. Werden die Crostini am Abend vorher zubereitet, nach dem Abkühlen bis zur Verwendung in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

3 Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch auslösen. In eine kleine Schüssel geben. Limonensaft, Korianderpulver, Cayennepfeffer und etwas Salz beifügen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit einer Gabel gut zerdrücken. Die Frühlingszwiebel mit samt schönem Grün sehr fein hacken und mit der Crème fraîche untermischen. Die Masse wenn nötig nachwürzen. Wird die Avocadomischung nicht sofort verwendet, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf das Püree legen.

4 Zum Servieren auf jede geröstete Brotscheibe etwas Avocadopüree geben. Nach Belieben mit je einem kleinen Basilikum- oder Korianderblättchen garnieren.