

Gazpacho

Zutaten	für 8 Portionen
30 g	Mandeln, gehäutet
2 EL	Olivenöl
1 Sch.	Toastbrot
2	Sardellenfilets
4	Knoblauchzehen
500 g	Tomaten
250 g	Paprika, rot
300 g	Salatgurke
1 TL	Tomatenmark
500 ml	Tomatensaft
4 TL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
Salz, Pfeffer	
Paprikapulver, Tabasco	
Pinienkerne	

Zubereitung

- Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- 150 ml lauwarmes Wasser mit Salz und Olivenöl mischen, das Brot darin einweichen.
- Inzwischen die Sardellen kalt abspülen und abtropfen lassen.
- Den Knoblauch pellen und grob würfeln.
- Bei den Tomaten den Stielansatz keilförmig ausschneiden, 10 Sekunden in kochendem Wasser brühen, abschrecken und abtropfen lassen.
- Die Tomaten pellen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
- Die Paprikaschote vierteln, schälen, entkernen und grob würfeln.
- Die Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herausschaben.
- Das Gurkenfleisch grob würfeln.
- Das eingeweichte Brot ausdrücken und mit Mandeln, Sardellen, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Gurken, Tomatenmark und Tomatensaft, Zucker und 100 ml eiskaltem Wasser im Mixer pürieren.
- Das Gemüsepüree mit Zitronensaft, Salz, 1 Prise Paprikapulver und 1 Spritzer Tabasco würzen und 1 Stunde kalt stellen.
- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Das Gemüsepüree vor dem Servieren noch einmal durchmischen und in tiefe Teller gießen.
- Die Pinienkerne separat als Einlage servieren.
- Das restliche Olivenöl zum Beträufeln des Gazpacho bereitstellen.