

Dreierlei Gazpacho mit Hamachi



Grüne Gazpacho

Von der Petersilie die Blätter abzupfen, Eisbergsalat und Salatherzen putzen, kleinschneiden und zusammen mit dem Schnittlauch blanchieren. Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Zirka 80 g abschneiden, fein würfeln und für die Einlage beiseite stellen. Die restliche Gurke grob würfeln und die Kirschtomaten halbieren. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Den Knoblauch fein hacken. Zusammen mit Kirschtomaten, Gurke, Brühe und Essig mixen. Durch ein Tuch passieren und den Saft auffangen. Diesen mit den blanchierten Kräutern und den Salaten mixen. Anschließend fein passieren, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten:

¼ Bund Petersilie
2 Eisbergsalate
6 Lattich-Salatherzen
¼ Bund Schnittlauch
1 Salatgurke
20 Kirschtomaten
1 Zwiebel
¼ geschälte Knoblauchzehe
100 ml Geflügelbrühe
2 cl Sherryessig
Salz
Cayennepfeffer
Saft von ½ Zitrone

Weißer Gazpacho Salatgurke schälen und grob würfeln, von den Tomaten den Strunk entfernen und ebenfalls grob würfen. Paprikaschoten und Staudensellerie putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse pürieren, durch ein Tuch passieren und den Saft auffangen. Den Saft abmessen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und pro 200 ml Saft ein Blatt Gelatine einweichen. Die ausgedrückte Gelatine auflösen und unterrühren. Ein Drittel der Flüssigkeit entnehmen und in einen ISI-Spender füllen. Eine Gaspatrone hineindrehe und ca. 2 Std. kalt stellen.	Zutaten 1 Salatgurke 10 Tomaten 2 gelbe Paprikaschoten 1 grüne Paprikaschote 100 g Staudensellerie Salz Cayennepfeffer Gelatine
Roter Gazpacho Die gelbe Paprikaschote schälen, putzen, würfeln und für die Einlage beiseite stellen. Die Chorizo in Scheiben schneiden, in 160° heißem Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die roten Paprikaschoten putzen und entsaften. Von den Tomaten den Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls grob würfen. Die Schalotte schälen und kleinschneiden. Tomaten, Gurke und Schalotte mit dem Paprikasaft und der Chorizo mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Tabasco und Salz abschmecken.	Zutaten: 1 gelbe Paprikaschote 100 g Chorizo Pflanzenöl zum Frittieren 2 rote Paprikaschoten 5 Tomaten ½ Salatgurke 1 Schalotte Tabasco Salz
Hamachi Das Hamachifilet in 4 Würfel á 15 g schneiden. Restliches Filet in 2 Stücke von 60 bzw. 80 g schneiden. Die 4 Hamachiwürfel salzen, im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze mit 2 EL Olivenöl ca. 10 Minuten garen. Anschließend die Würfel einzeln auf Spieße stecken. Das 60 g schwere Filetstück salzen, im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze mit 2 EL Olivenöl ca. 10 Minuten garen und dann in einzelne Segmente teilen. Den Rest roh in feine Würfel schneiden und leicht salzen.	Zutaten: 200 g Hamachifilet (Königsfisch) Salz 4 EL Olivenöl

Olivenstange Aus dem Kanakiteig 12 Streifen von 6 cm Länge und 1 cm Breite schneiden. Je 3 lagen aufeinander schichten und mit der flüssigen Butter zusammenkleben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 6 Minuten backen. Die Oliven sehr fein hacken und als Tapenade auf die Kanakistangen geben.	Zutaten: 1 Kanakiteigblatt 30 g flüssige Butter 60 g Snocciolate-Oliven
---	--

Anrichten:

Von der Pimpinelle schöne Blätter abzupfen. Die grüne Gazpacho jeweils in 4 Gläser verteilen, die restlichen Gurkenwürfel als Einlage hineingeben und jeweils einen Hamachispieß anlegen. Mit Pimpinellenblättern dekorieren.

Die weiße Gazpacho ebenfalls in 4 Gläser verteilen, die Hamachi-Segmente hineingeben und mit jeweils 1 Prise d’Espelette bestreuen.

Die rote Gazpacho auch auf Gläser verteilen, den Hamachitatar als Einlage hineingeben, die gelben Paprikawürfel darauf verteilen und 1 Olivenstange anlegen.

Zutaten:

4 Stängel Pimpinelle, Piment d’Expelette