

Michaelas geeistes Melonen-Gazpacho mit Garnelen und Speckpflaumen-Spießchen

Für 4 große und 8 kleine Portionen

Zutaten Gazpacho

800 g Tomaten (möglichst reif)
 200 g Honigmelone oder
 Canataloupe-Melone (reif)
 100 ml Olivenöl (nativ extra)
 1 Toastbrot-scheibe
 2 EL Balsamico-Essig
 Salz, Pfeffer,
 Chiliflocken
 10 Eiswürfel
 Crema Balsamico zum
 Dekorieren

Zutaten Speckpflaumen

80 g Frühstücksspeck (8 dünne
 Scheiben)
 200 g Dörripflaumen (16 Stück,
 soft, ohne Kern)
 4 Schaschlik-Holzspieße
 oder 8 kleine
 Spießchen/Zahnstocher

Alternative:

Zutaten Garnelen-Spießchen

2x 160 g (ca. 8 Stück) TK Bio-
 Garnelen (roh, ohne Kopf, mit
 geöffneter Schale)
 2 EL Brat-Ölivenöl
 1 EL Aglio-Olio-Peperoncino-
 Mischung (=1 Knoblauchzehe,
 Chiliflocken, 1EL getr.
 Petersilie)
 1 Prise Salz
 4 Schaschlik-Holzspieße
 oder 8 kleine
 Spieße/Zahnstocher

Zubereitung Gazpacho

Tomaten halbieren und Strunk entfernen, Melone halbieren und entkernen, dann in Stücke schneiden und mit dem Olivenöl, der Toastbrot-scheibe, dem Balsamico-Essig und den Gewürzen in einem leistungsstarken Standmixer pürieren und zum Durchkühlen in den Kühlschrank stellen

Tipp: Die Eiswürfel sollen erst kurz vor dem Essen darunter gemixt werden, damit die cremige Gazpacho eiskalt serviert werden kann, sonst schmilzt das Eis und die Suppe wird zu flüssig.

Zubereitung Speckpflaumen-Spießchen

Für die Speckpflaumen-Spießchen jeweils eine Dörripflaume mit einer halben Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und je nach Bedarf entweder 2 Stück/Zahnstocher oder 4 Stück/Schaschlik-Spieß aufspießen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten anbraten, bis der Speck knusprig ist – am besten schmecken sie lauwarm.

Zubereitung Garnelen-Spießchen

Aufgetaute, entdarmte Garnelen waschen, von der Schale befreien und mit einem scharfen Messer nicht ganz bis zum Schwanz mittig durchschneiden. Olivenöl mit Aglio-Olio-Gewürzmischung in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit einer Prise Salz von allen Seiten darin anbraten.

Weiterverarbeitung Gazpacho

Eiswürfel zur Gazpacho geben und so lange mit dem Standmixer auf höchster Stufe mixen, bis das Eis komplett zerkleinert ist und die Suppe eine cremige Konsistenz gebildet hat.

Die geeiste Suppe je nach Bedarf in Suppentellern als Vorspeise oder kleinen Gläsern fürs Buffet anrichten und jeweils die Speckpflaumen und Garnelen dazulegen.

Guten Appetit!