

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Annemarie Lippold

Gazpacho mit Grillgemüse-Spieß und Knoblauchbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

500 g Roma-Tomaten
 1 grüne längliche Paprika
 1 Gurke
 1 kleine Speisezwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g altbackenes Brötchen/ Baguette
 1 EL Sherryessig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in etwas Wasser einweichen. Tomaten kreuzförmig einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomaten, Paprika und Gurke grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Ein wenig Gemüse zur Dekoration übriglassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls mit in den Mixer geben. Etwas eingeweichtes Brot dazugeben und alles mixen, bis keine Stücke mehr da sind. Mit Olivenöl, Essig und Pfeffer und Salz abschmecken. Falls nötig durch ein Sieb seihen.

Die Gazpacho im Glas auf Eiswürfeln servieren.

Für den Grillgemüsespieß:

1 Zucchini
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Aubergine
 100 g Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Aubergine vor dem Braten etwas salzen. Gemüse in einer Grillpfanne mit Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch aromatisieren, anbraten und anschließend auf einen Holzspieß stecken.

Für das Knoblauchbrot:

½ Ciabatta
 2 Knoblauchzehen
 50 ml Olivenöl
 2 EL Fleur de Sel

Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Das Brot in eine heiße Pfanne geben und anrösten. Das geröstete Brot mit den Knoblauchzehen einreiben und zum Schluss etwas Salz darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.