



Gazpacho

Zutaten (für vier Personen)

400 g Tomaten
400 g Salatgurke
300 g Paprikaschoten (rot und grün)
80 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Weißbrotscheiben
2 EL Schnittlauch
400 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl, kalt gepresst
400 ml Tomatensaft
1 EL Zitronensaft
2 EL Weißweinessig
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Salatgurke schälen, Paprika halbieren, entkernen und säubern. Zwiebeln und Knoblauch schälen, alles fein würfeln. Brot entrinden und in kleine Würfel zerteilen. Von allen Gemüsen und vom Brot einige Würfel zurücklegen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, Brotwürfel, Öl mit Fleisch- oder Gemüsebrühe gut vermengen, im Mixer fein pürieren. Tomatensaft langsam einlaufen lassen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Weinessig würzen – kaltstellen.

Brotwürfel in wenig Olivenöl goldbraun anrösten. Restliches Gemüse vor dem Servieren in der Suppe unterheben. Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Röstbrotwürfeln bestreuen.

Mandel-Oliven-Hähnchen

Zutaten (für vier Personen)

8 schwarze Oliven
8 grüne Oliven, gefüllt
250 g Tomaten
150 g Zwiebeln, rot
2 Frühlingszwiebeln
4 Hähnchenbrüste mit Haut
3 EL Olivenöl
150 ml Tomatensaft
200 ml Geflügelfond
2 EL Mandelkerne, geröstet
4 Thymiansträußchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Schwarze Oliven halbieren, entsteinen. Gefüllte Oliven längs halbieren, Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Zwiebeln schälen, längs blättrig schneiden. Frühlingszwiebeln säubern, in Stücke schneiden, Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust in heißem Olivenöl rundum anbraten, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 12 bis 15 Minuten auf den Punkt garen. Zwiebelblätter und Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Tomatensaft ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen. Oliven und Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Mandelkerne hinzufügen. Gemüse auf Tellern anrichten, Hähnchenbrust aufschneiden und daraufsetzen, mit Thymian ausgarnieren.