

Gazpacho von Tomate und Paprika in rot und schwarz,

Gressini mit altem Schinken



REZEPT FÜR 40 WODKA-GLÄSER

Tomatengazpacho

Les vergers Boiron Tomatenpüree	800g
Les vergers Boiron rotes Paprikapüree...	250g
Les vergers Boiron Gurkenpüree.....	600g
Basilikum.....	½ Bund
Knoblauch.....	1 Zehe
Weißer Zwiebeln	50g
Olivenöl.....	100g
Toastbrot.....	200g
Xeres-Essig.....	100g
Salz, Pfeffer, Tabasco®	nach Belieben

Garnitur

Gressini.....	40
Alter luftgetrockneter Schinken.....	20 Scheiben
Schwarzes Toastbrot (mit Tintenfischfarbe eingefärbt).....	1 Scheibe

In einem Mixer das Tomatenpüree, das rote Paprikapüree, das Gurkenpüree und den zerpfückten Bund Basilikum zusammen mit dem geschälten und entkeimten Knoblauch mixen.

Die weißen Zwiebeln, das Toastbrot, das Olivenöl und zum Schluss den Essig dazu geben.

Alles mit Salz, Pfeffer und Tabasco® abschmecken. Um eine perfekt glatte Konsistenz zu erzielen, mixen Sie zu Beginn erst die Basilikumblätter in einer kleinen Menge Flüssigkeit.

Teilen Sie die Schinkenscheiben in Längsrichtung und wickeln Sie je ½ Scheibe Schinken um ein Gressini. Zur Seite stellen.

Aus dem schwarzen Toastbrot kleine Würfel schneiden. Zur Seite stellen.

FERTIGSTELLUNG UND ANRICHTEN:

Kleine Gläser zu 4/5 mit Tomatengazpacho füllen. Die schwarzen Brotwürfel darüber legen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Meersalz „Fleur de sel“ und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein Gressini im Schinkenmantel quer über das Glas legen.

Den Gazpacho vor dem Abfüllen noch einmal kurz mit dem Mixstab glatt mixen. Recht kalt servieren.



Tipp vom Küchenchef:

Ersetzen Sie den Schinken durch eine hauchdünne Scheibe Räucherlachs und bestreuen Sie mit feingeschnittenem Dill.