

Mandel- Gazpacho

mit Garnelen-Topping



ZUTATEN für 4 Personen:

100 g ganze Mandeln,
4 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl,
2 Scheiben Toast, ½ Salatgurke,
100 g grüne Trauben,
250 ml Gemüsebrühe,
150 g Joghurt, Salz, Pfeffer,
1 EL Essig
Für das Garnelentopping:
1 EL Olivenöl,
8 tiefgefrorene Garnelen,
Salz, 1 TL edelsüßes
Paprikapulver, 50 ml Weißwein,
¼ Bund frische Petersilie,
½ Zitrone, frisch
gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten und grob hacken.
2. Anschließend Knoblauch schälen und in Olivenöl bei niedriger Temperatur goldgelb schmoren.
3. Nun Mandeln, Knoblauch samt Olivenöl, Toastscheiben, grob gewürfelte Salatgurke, Trauben, Gemüsebrühe und Joghurt in einen Standmixer geben und zu einer sämigen Suppe pürieren.
4. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die aufgetauten Garnelen darin scharf anbraten und mit Salz und Paprikapulver würzen.
6. Kurz mit Weißwein ablöschen.
7. Die Petersilie fein hacken und mit einem Spritzer Zitronensaft sowie frisch gemahlenem Pfeffer über die Garnelen geben.
8. Die Suppe auf gekühlten Tellern anrichten und mit den warmen Garnelen servieren.