



## Eisgekühlte Gazpacho

Thomas Bühner, Gourmet-Restaurant La Table im Spielcasino Hohensyburg

### Ca. 1 Liter für 5 Personen

0,5 kg Olivetti Tomaten  
0,25 kg Schlangengurken, geschält und ohne Kern  
0,5 kg Rote Paprika  
½ Zehe Knoblauch  
0,3 l Brühe  
½ Zitrone als Filet  
30 g sehr gutes Olivenöl  
20 g Tomatenmark  
0,2 l Rotwein  
Tabasco, Salz, Pfeffer  
5-6 große Blätter Basilikum  
1 Rosmarinspitze  
etwas Thymian

Alle Zutaten im Mixer pürieren, passieren und würzig abschmecken. Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen und später im eisgekühlten Teller oder Tasse servieren. Besonders schön wirkt die Gazpacho in einem Longdrinkglas wenn der Rand zusätzlich noch mit einer Limonenscheibe, einer eingeschnittenen Kirschtomate oder etwas von der Gurke und Paprika mit den Kräutern verziert wird.

Als Beilage empfehle ich, hauchdünn geschnittenen Parmaschinken, der auf Backpapier gelegt, mit Paprikapulver bestäubt und im 80°C heißen Backofen bei offener Tür 20 Minuten getrocknet wird. Dieser Schinken wird gemeinsam mit dünnen Scheiben Ciabattabrot serviert, welches in Olivenöl mit Knoblauch ausgebacken wird.

