

Gazpacho mit Manchego-Glacé

Zutaten: (für 4 Personen)

Glacé

- 150 g Manchego-Käse (frisch gerieben)
- 250 ml Vollrahm
- 1 Prise weisser Pfeffer

Gazpacho

- 2 Scheiben wenige Tage altes Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 600 g Tomaten
- Jeweils 1 rote und gelbe Peperoni
- 1 Gurke
- ½ Zitrone
- 250 ml Tomatenpassata
- 250 ml Wasser
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Zweig Zitronenthymian

Zubereitung:

Für das Glacé den frisch geriebenen Manchego-Käse in einer Schüssel mit der Sahne über einem siedenden Wasserbad erhitzen und 8–10 Minuten lang unter Rühren cremig schlagen. Die Creme durch ein Sieb filtern, mit weissem Pfeffer würzen und abkühlen lassen, bevor sie in den Gefrierschrank kommt. Nehmen Sie die Schüssel ab und zu heraus und rühren Sie die Creme um, um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern. Wenn Sie eine Glacé-Maschine haben, wird Ihre Aufgabe etwas einfacher.

Für das Gazpacho die Rinde vom Brot abschneiden und für die Croutons beiseitelegen.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Tomaten waschen, halbieren und zusammen mit dem Knoblauch, der Zwiebel und dem Toast in den Mixbehälter eines Standmixers geben.

Die Peperoni und die Gurke waschen, entkernen und fein würfeln – ein Viertel des Gemüses für die Dekoration zurückbehalten. Den Rest des geschnittenen Gemüses und den Saft der

Zitrone zu den anderen Zutaten in den Mixbehälter geben und alles pürieren. Das Gazpacho mindestens 2 Stunden lang kalt stellen.

Für die Croutons die gewürfelte Toastkruste in etwas Öl von allen Seiten goldbraun braten und beiseitelegen.

Die Suppe vor dem Servieren erneut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Teller schöpfen, mit den gewürfelten Gemüsestücken und Croutons garnieren und mit einer Kugel Manchego-Glacé toppen.