Suppe

Gazpacho andalusischer Art mit Basilikum, Salz-Zitrone und Croûtons

Zutaten:

0.4 Bund Basilikum
120 ml Pflanzenöl
1 St. Tomatenfruchtfleisch (Mutti)
0.6 St. Gurke
0.6 St. Paprika, rot
0.6 St. Paprika, gelb
0.4 St. Zwiebeln, rot
2 St. Knoblauchzehen
1 St. Peperoni
100 ml Olivenöl
100 g Toastbrot
40 ml Balsamico, hell
150 ml Gemüsebrühe
100 ml Tomatensaft
0.1 Bund Thymian
150 g Tomaten
0.2 St. Salz-Zitrone Glas)
Tabasco
Salz
Zucker
Pfeffer
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Basilikum Öl, die Blätter von 0,4 BD Basilikum abzupfen. 120ml Pflanzenöl mit den Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchenkrepp passieren. Für die Croûtons, 2 Scheiben Toastbrot in 1 cm grobe Würfel schneiden. Die Würfel auf ein Backblech mit Backpapier geben. 30ml Olivenöl mit 1 Zehe Knoblauch und etwas Thymian mixen. Das Kräuteröl über die Croûtons geben, leicht salzen und im Ofen bei 170 °C Goldbraun backen. Für das Topping, die frischen Tomaten mit etwas Gurke, Schale von der Salz-Zitrone, Paprika rot sowie gelb in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 10ml Olivenöl, 10ml hellen Balsamico und etwas fein geschnittenen Thymian marinieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für die Gazpacho, geschälte Gurke sowie restliche Paprika, rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und 1 Peperoni in grobe Stücke schneiden. Tomatenfruchtfleisch in einer Schüssel vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker, 30ml hellen Balsamico und 60ml Olivenöl marinieren. Dies zusammen 100ml Tomatensaft, 150ml Gemüsebrühe und dem restlichen Toastbrot auf höchster Stufe glatt mixen. Ggf. mit Salz, Zucker und Tabasco nachwürzen. Bis zum Anrichten wieder kaltstellen. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren mit dem Basilikum Öl dekorieren und etwas Fleur de Sel vorsichtig würzen.