



Die KochLöffel

Seit 2013



507 Biglen, 24. August 2018
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen
Rezeptgruppe: kalte Suppe, Vorspeise (Laktose- und Glutenfrei)
Saison: Sommer

Gelbe Gazpacho

Zutaten

4 Personen	21 Personen	
5 gr	30 g	Petersilien, abgezupft
0.5 TL	3 TL	Zitronenschale abgerieben
25 g	150 g	Olivenöl
40 g	250	Weissbrot (Laktose und Glutenfrei)
0.5 dl	3 dl	Wasser zum Brot einweichen (ev etwas mehr)
25 g	150 g	Speck in feinen Scheiben (Garnitur)
1 Stk.	6	Knoblauchzehen
300 gr	1.8 kg	gelbe Tomaten (in kleine Stücke schneiden)
175 g	1 kg	Gurke, geschält, entkernt
100 gr	600 gr	gelbe Paprika (in kleine Stücke schneiden)
1 TL	6 TL	Salz
0.5 TL	3 TL	Pfeffer
0.25 TL	1.5 TL	Kurkuma
0.25 TL	1.5 TL	Cayenne Pfeffer
0.5 TL	3 TL	Erythrit
10 g	60 g	Sherryessig (Rotweinessig)
20 g	120 g	Olivenöl
50 g	300 g	rote Paprika (fein würfeln, Garnitur)
		Petersilienöl (Garnitur)

Zubereitung:

Petersilie fein hacken. Geriebene Zitronenschale und Öl dazu geben.
Brotstücke in Wasser einweichen (ca 10 Minuten)

2 rote Peperoni feinwürfeln
15 Tranchen in feine Streifen schneiden, anbraten

Die KochLöffel



Seit 2013

Speck in kleine Stücke schneiden und kross anbraten (Garnitur) auf Haushaltspapier ausbreiten und abtropfen lassen.

Ausgedrücktes Brot, Knoblauch fein gehackt, Tomaten- und Gurkenstücke, gelbe Paprika, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Cayennepfeffer, Erythrit, Wessig und Öl in EINE Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mehrere Stunden im Kühlschrank kaltstellen (die Suppe kann am Vortag gemacht werden)

Kalte Suppe vor dem Servieren nochmals mit Stabmixer rühren und abschmecken
Vor dem Servieren mit dem Petersilienöl beträufeln,
Anschliessend rote Peperoniwürfel und den Speckstücken garnieren.

21 Blätterteigstängeli

Zutaten

2	Leisi-Blätterteig
2	Eigelb
5	Rosmarinzweige, ganz fein gehackt

Den Teig ca 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. In schmale Streifen schneiden und mit Eigelb bestreichen. Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen und über die benetzten Stängeli streuen

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 200° C) und ca 30 Minuten (bis zur schönen Bräunung) backen.