

Tomaten-Aprikosen-Gazpacho mit Apfel-Basilikum-Eis & Brioche-Croutons



Rezept für ca. 6-8 Personen

Für die Gazpacho:

1 Dose 400gr. Mutti Geschälte Tomaten
150ml Mutti Passierte Tomaten
1 Esslöffel Mutti Tomatenmark 3-fach konzentriert
300ml Pfirsichsaft
200gr. Himbeeren
6-8 Stück frische Aprikosen
2 Teelöffel Himbeerbalsam z.B. von Kubru
1 Teelöffel Vanillemark oder Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft von 2 Zitronen
Abrieb von 1 Zitrone
Honig nach Bedarf
100ml Läuterzucker

Für das Eis:

150ml Apfelsaft klar, 1gr. grüner Apfel entkernt
100ml Läuterzucker
1 Teelöffel Vanillemark oder Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft von 2 Zitronen
Abrieb von 1 Zitrone
2 Esslöffel Joghurt 1,5%
Honig nach Bedarf
Frischer Basilikum (Blätter von 2 Töpfen)
1/2 Teelöffel Johanniskernmehl

Für die Brioche-Croutons:

4 Scheiben Brioche Brot oder Milchbrötchen
1-2 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Butter
1 Prise Tonkabohne gerieben

Zubereitung:

- 1.) Aus 300ml Wasser und 300gr. Zucker einen Läuterzucker kochen und langsam sirupartig bis auf 200ml einkochen lassen. Abkühlen lassen.
- 2.) 100ml des fertigen Sirups für die Gazpacho abzweigen und den Rest für das Eis beiseite stellen. (Tipp: oder gleich mehr Läuterzucker herstellen wenn man schon dabei ist welchen zu kochen. Hält sich verschlossen im Kühlschrank für viele Wochen - Mischungsverhältnis immer 1 Teil Zucker und 1 Teil Wasser)
- 3.) Aprikosen entkernen und vierteln, Himbeeren waschen, Zitronenzesten herstellen und die Zitronen auspressen.
- 4.) Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer sämigen Suppe mixen. Bei Bedarf nochmal nachschmecken.
- 5.) Die fertige Suppe kalt stellen (eisgekühlt schmeckt sie am besten)

Das Eis ist schnell und einfach herzustellen. Den Apfel zusammen mit dem Zitronensaft und Apfelsaft für ca. 5 Minuten kochen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer sämigen Masse mixen. Die Eismasse soll im "Rohzustand" sehr kräftig schmecken weil sie beim Gefrieren noch an Geschmack verliert. Das ist bei Eis normal und man sollte hier keine Angst haben etwas mutiger beim Abschmecken zu sein. Die Masse nochmal Kühlstellen.

Die gekühlte Eismasse in eine Eismaschine geben und gefrieren. Wer keine Eismaschine hat kann die Masse auch im Tiefkühlschrank gefrieren lassen muss hierbei aber min. alle 20-30 Minuten die Masse mit einem Schneebesen kräftig durchrühren damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Das Brioche Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter leicht anrösten. Wenn die Würfel leicht angebräunt sind den Zucker und die Tonkabohne dazugeben und kurz weiter rösten bis der Zucker karamellisiert ist.

Die meisten Zutaten gibt eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt. Wenn Ihr etwas nicht bekommen solltet gibt es auch die Möglichkeit online zu kaufen. Links dazu findet Ihr auf meiner Webseite. P.S. Hier findet ihr auch weitere Rezepte zum Nachgrillen oder Nachkochen.

Bei Fragen einfach melden.

Guten Appetit wünscht Jörg Päßler



COOK AND GRILL
NOTHING ELSE . . .

www.cookandgrill.eu