

# Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

## Pikante Gazpacho mit gebratenem Garnelenspieß

für 4 Personen:

4	Garnelenspieße (nach Möglichkeit Bio-Qualität, im Handel erhältlich)
300 g	Salatgurke
300 g	gelbe Paprikaschote
300 g	Strauchtomaten
1	kleine Zwiebel
3	Knoblauchzehen
450 ml	Tomatensaft
	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
	Tabasco
	Salz, Pfeffer, Chilifäden
100 g	Ciabatta
2 EL	gehackte Petersilie

Garnelenspieße mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Chilifäden würzen und marinieren lassen. Die Salatgurke schälen, längs halbieren und entkernen. Die Paprikaschoten putzen. Die Strauchtomaten vierteln und entkernen, die Kerne beiseite stellen. Die Zwiebeln und 1/3 des Gemüses sehr fein würfeln. Das restliche Gemüse, die Tomatenkerne, 1 Knoblauchzehe und den Tomatensaft mit 2 EL Olivenöl und dem Weißweinessig fein pürieren. Die Gemüsewürfel dazu geben und kräftig mit Salz und einigen Spritzern Tabasco würzen. 1 Stunde kaltstellen.

Das Ciabatta in 1 ½ cm große Würfel schneiden, 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 2 angedrückte Knoblauchzehen zugeben und das Brot von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Abkühlen lassen und die Petersilie untermischen.

Die Garnelenspieße von beiden Seiten scharf anbraten.

Die kalte Gemüsesuppe in tiefe Teller füllen, mit den Brotwürfeln bestreuen und die Garnelenspieße auflegen.

Tipp: mit einer essbaren Blüte und/oder frischen Kräutern garnieren.