

Hier und heute



Gazpacho mit Fetamousse

Gazpacho ist eine kalte, spanische Gemüsesuppe und besteht vornehmlich aus Tomaten, Gurken, Paprika, Knoblauch und Salz. Für den optimalen Geschmack ist es wichtig, nur vollreifes Gemüse zu verwenden. Julia Komp macht die Suppe mit Fetamousse.

Zutaten Fetamousse

- 350 g Feta
- 150 g Joghurt
- 1,5 Blatt Gelatine
- Je nach Geschmack des Fetas kann man noch mit Pfeffer, Salz und Zitrone nachschmecken

Zubereitung

Joghurt und Feta in einen Topf geben und leicht erwärmen. Gelatine in einem zweiten Topf in heißem Wasser einweichen und auflösen, zu den warmen Zutaten geben und mixen, evtl. passieren.

In Formen füllen und einfrieren, damit man die Mousse aus der Silikonform herauslösen kann. Oder in Gläsern füllen und später mit Gazpacho überdecken.

Zutaten Gazpacho

- 2 kg Tomaten
- 600 g Gurken ohne Schale
- 500 g rote Paprika
- 1 Soloknoblauch
- 1 rote Chili mit Kernen
- 100 g Sherry-Essig
- ½ El Salz
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Olivenöl

Zubereitung

Gemüse in Stücke schneiden und über Nacht marinieren. Eine rote Zwiebel dazu mischen und mit 100 ml Olivenöl mixen.

Man kann auch Weißbrot dazu mixen. So wird die Suppe gehaltvoller.

Evtl. durch ein feines Sieb passieren.

Je nach Geschmack nachschmecken - mit Tabasco oder Chiliflocken und Essig und Salz. Als Suppen Einlage kann zusätzlich Gemüse in schöne Formen geschnitten werden.