

Gelierte Gazpacho

45 Minuten (ohne Kühlzeit)/mittel

Zutaten für 4 Personen

6 Blatt Gelatine, 750 g Tomaten, 1 kleine Salatgurke, ½-1 kleine rote Chilischote, 2 Schalotten, 1 kleine Stange Staudensellerie, ½ Zitrone, Salz, 2 Stängel Minze

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kalt abspülen und häuten. Die Tomaten halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern.
2. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Etwa ein Drittel von dem Fruchtfleisch ganz fein würfeln und beiseitestellen. Den Rest in grobe Würfel schneiden.
3. Die Zitrone auspressen. Die Tomaten, die groben Gurkenwürfel, Chili, Schalotten und Staudensellerie im Mixer pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Minze abspülen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Etwa zwei Drittel davon unter die Gazpacho rühren.
5. Die Gelatine ausdrücken und in 2 EL heißem Wasser auflösen. Flüssige Gelatine nach und nach mit dem Gemüsepüree verrühren. Die Gazpacho in die kleine Espressotassen füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Die restlichen Gurkenwürfel und gehackte Minze mischen, leicht salzen und die Gazpacho kurz vor dem Servieren bestreuen.