

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Gazpacho mit gedämpften Tiger Prawns

Diese gekühlte Suppe aus Spanien ist perfekt zum Mittagessen oder als Vorspeise an warmen Sommerabenden.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Paprikaschoten mit einem Gemüseschäler schälen, halbieren, die Samen entfernen. Eine Schote fein würfeln, die andere in größere Stücke schneiden. Die Salatgurke schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel heraus-schaben und beiseitestellen. Eine Salatgurkenhälfte würfeln, die andere in größere Stücke schneiden. Die Tomaten enthäuten.
2. Die großen Gemüsestücke mit den Gurkenkernen in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und hacken und mit der Gemüse-brühe, dem Olivenöl, Essig, den enthäuteten Tomaten und den Brotscheiben unterrühren. Salzen, pfeffern und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
3. Die Basilikumblätter abzupfen, unter die fein gehackten Gemüsestückchen rühren und in den Kühlschrank geben.
4. Die Tiger Prawns von Schale und Darm befreien. Kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und auf ein Backblech legen. Im Programm „Feuchtgaren hoch“ bei 95 °C 15 Minuten lang auf der Einschubebene 3 dämpfen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die groben Gemüse-stücke im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die pürierte Gemüsesuppe in geeisten Suppenschüsseln servieren, je drei Tiger Prawns darauf anrichten und mit den fein gehackten Gemüsestückchen und dem Basilikum bestreuen.

Geheimtipp des Küchenchefs

Diese fruchtige, aromatische Gazpacho bekommt mit einem Hauch Paprika noch mehr Pep. Ich schätze das relativ würzige Raucharoma von Pimentón de la Vera, einem Paprikapulver aus der Extremadura in Spanien. Ein Schuss hochwertiges Olivenöl macht sich ebenfalls gut.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

2 rote Paprikaschoten
1 Salatgurke
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 ml Gemüsebrühe
100 ml Olivenöl „extra vergine“
30 ml Rotweinessig
400 g Tomaten
2 kleine Scheiben Weißbrot
Salz und Pfeffer
Basilikum
12 Tiger Prawns

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 15 Minuten
Temperatur: 95 °C
Programm: Feuchtgaren hoch
Einschubhöhe: 3 (hoch)

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89