

# 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 Gemüsebrühe, 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 Gemüsestücke im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Anrichten

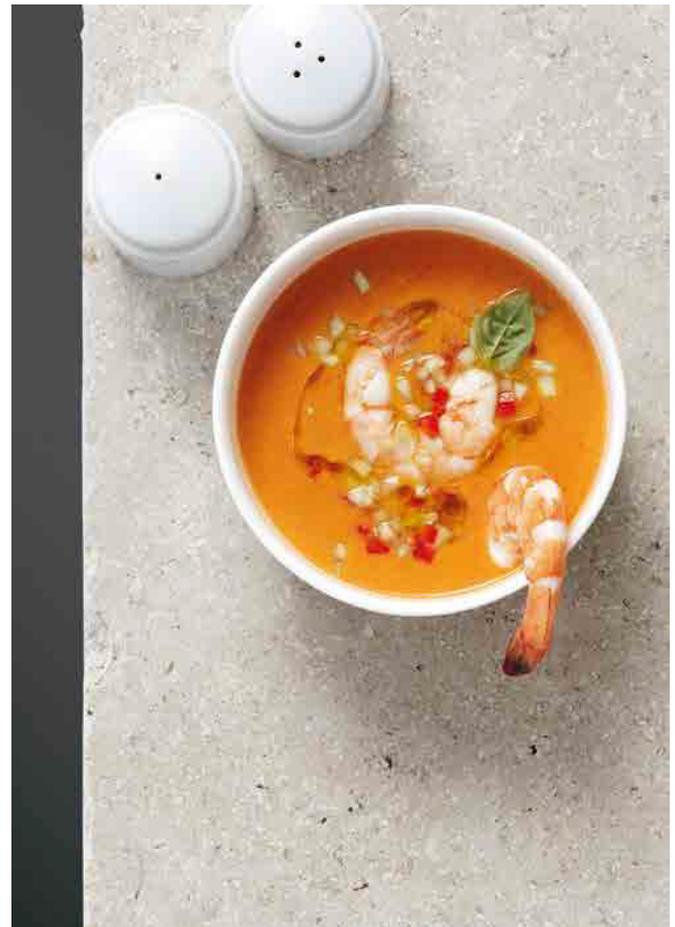
Die pürierte Gemüsesuppe in geeisten Suppenschüsseln servieren, je drei Tiger Prawns darauf anrichten und mit den fein gehackten Gemüsestückchen und dem Basilikum bestreuen.

#### 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