

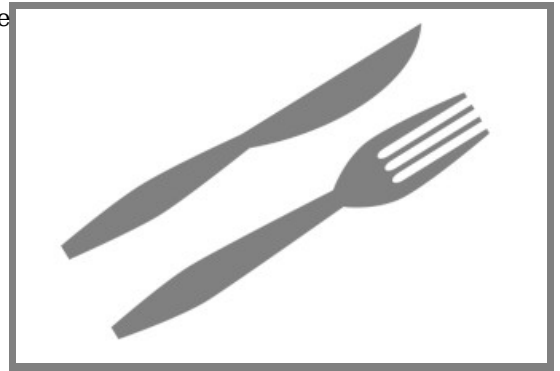
leicht verändert aus Hervé This-Benckhard 'Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst'

Gazpacho

6 Portionen

Zutaten

680 g pürierte Tomaten, 75 ml milder Weißweinessig, 1 Teelöffel Honig, 1 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 9 Spritzer Tabasco, 12 Blättchen Basilikum



Zubereitung

1. Vor der Zubereitung die pürierten Tomaten im Kühlschrank herunterkühlen. Da das Gazpacho kalt serviert wird und die Schärfe bei Kälte anders empfunden wird, ist es einfacher, das Gazpacho abzuschmecken wenn die Zutaten bei der Zubereitung schon kalt sind. Sonst muß ggf. nach dem Abkühlen nachgewürzt werden.
2. zu den pürierten Tomaten nach und nach den Essig einrühren und abschmecken, der Essig darf nicht vorschmecken
3. in gleicher Weise mit dem Salz verfahren
4. den Pfeffer unterrühren
5. zum Schluß mit Tabasco abschmecken, auch hier vorsichtig vorgehen, das Gazpacho darf nicht brennen.
6. die Mischung in den Kühlschrank stellen.
7. vor dem Servieren die Basilikumblätter fein hacken
8. das Gazpacho in Teetassen anrichten mit den feingeschnittenen Basilikumblättchen bestreuen.

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Käsewindbeutel (Gougères)