

1.) Gurken-Gazpacho mit gebratenen Knoblauch-Garnelen

Für vier bis sechs Personen

Für die Gazpacho

Zwei Salat-Gurken
500g Joghurt
Ein Becher Creme fraiche
250ml Hühnerbrühe
2 Esslöffel kleingehackte frische Minze
2 Esslöffel kleingehackter frischer Schnittlauch
2 Esslöffel frischer Dill

Für die Knoblauch-Garnelen

4 Esslöffel Olivenöl
400g rohe (gekochte gehen auch), geschälte Garnelen
4 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
1-3 (je nach gewünschter Schärfe) kleine getrocknete Chilischoten, fein geschnitten
4 Esslöffel gehackte Petersilie

Die Gurken schälen und der Länge nach halbieren. Samen mit einem Löffel ausschälen. Gurken in grobe Stücke schneiden und zum Zerkleinern und Vermengen mit dem Joghurt, der Creme fraiche, den Kräutern, der Hühnerbrühe und Meersalz und ggf. einigen Spritzern Tabasco in eine Küchenmaschine geben. Anschließend in einer Schale im Kühlschrank kaltstellen.

Die leicht gesalzenen Garnelen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Olivenöl mit dem Knoblauch und den Chilischoten anbraten bis die Garnelen gerade durchgebraten sind. Zum Schluss die Petersilie zugeben.

Zuerst die Gurken-Gazpacho auf den Teller geben und dann darauf die Knoblauch-Garnelen „legen“.