

Gazpacho mit Surf & Turf Spieß



Für die Gazpacho

1 Gurke
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 rote Paprika
2 Stangen Sellerie
6 vollreife, dicke Rispentomaten
4 Scheiben Weißbrot
100 ml natives Olivenöl
Basilikum
Salz, Pfeffer und evtl. Zucker

Kräuter-Öl vorbereiten

Olivenöl, Rosmarin, Thymian,
Knoblauch, Zitronenschale
Salz und Pfeffer

Surf & Turf Spieß

200 g Rinderfilet
(Kopf oder Spitzen)
4 Riesengarnelen
4 Schaschlikspieße
Kochateliers Salz »Bouillabaisse –
Mehr für's Meer«

So wird's gemacht:

Gurke, Knoblauch und Zwiebel schälen, Paprika, Sellerie und Tomaten waschen. Das Gemüse grob zerkleinern, würzen und marinieren, so dass der Gemüsesaft austritt.

Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen. Beides für ca. eine Stunde durchziehen lassen. Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren, nochmals abschmecken und mit fein gezupftem Basilikum verfeinern. Gut gekühlt und mit etwas Olivenöl servieren.

Olivenöl leicht erhitzen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit Zitronenschale in das Öl geben. Gut durch ziehen lassen.

Rinderfilet putzen und in acht gleichgroße Würfel portionieren. Mit Kräuter-Öl, Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit Bouillabaisse-Salz würzen. Holzspieße gut in Wasser einweichen und je eine Garnele und ein Stück Filet aufspießen.

Bei hoher, direkter Hitze von beiden Seiten kräftig grillen (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze ruhen lassen (ca. 2 Minuten).