

PAPRIKA-GAZPACHO



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

Gegrillte Paprika, Tomatenfruchtfleisch, Balsamico-Essig, Knoblauchzehen, Schalotte und Gurke in einen Mixer geben. Alles so lange zerkleinern, bis eine glatte, homogene Masse entsteht, gegebenenfalls etwas kaltes Wasser hinzufügen.

In bunten Schalen servieren und mit wildem Fenchel und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

100 g. Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
20 ml. Aceto balsamico di Modena I.G.P. (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A.) - ENO

800 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

2 Knoblauchzehen
40 g Schalotte
80 g Gurke
n.B. Fenchel
n.B. Salz und Pfeffer