

GAZPACHO MIT ZUCCHINI UND SALBEI-BRIOUATS

ZUTATEN

FÜR DEN GAZPACHO

400 g frische reife Tomaten,
grob gewürfelt
1 kleine rote Paprika,
entkernt und
grob gewürfelt
1 kleine Knoblauchzehe,
gerieben
1 kleine Chilischote,
zerdrückt
Salz und Pfeffer
Ein Spritzer Olivenöl
Einige Basilikumblätter,
von Hand zerkleinert

FÜR DIE BRIOUATS (ERGIBT 8 STÜCK)

1 kleine Zucchini
Salz und Pfeffer
6 EL Olivenöl
Ein Dutzend Salbei-
blätter, gehackt
115 g frischer Brousse
oder Ricotta
1 Knoblauchzehe,
gerieben
½ TL Zitronenschale
4 runde Brickteigblätter
(30 cm Durchmesser)

An brütend heißen Sommertagen kommt es mir so vor, als würde bei mir jede zweite Mahlzeit aus Gazpacho bestehen. Er hat ja auch unschlagbare Vorteile: Gazpacho ist ein Tomaten-Geschmacksfeuerwerk, braucht nicht gekocht zu werden, ist erfrischend und in Minutenschnelle zubereitet. Außerdem ist er ein absoluter Saisonartikel, den man nur in dieser Zeit des Jahres machen kann und will. Meine Lieblingsvariante hat dank der roten Paprika eine samtweiche Textur und präsentiert sich farblich in einem appetitlichen Pink.

Als Gegengewicht zur spritzigen Frische kombiniere ich den Gazpacho gerne mit etwas Salzigen, Kompaktem und Knackigem. Dafür reicht meist schon etwas Manchego auf rustikalem Brot, aber manchmal lege ich mich stärker ins Zeug und mache diese knusprigen Brickteigtaschen dazu. Briouats sind eine Erfindung aus Marokko (ähnliche Taschen aus Brickteig gibt es überall im Naben Osten), aber in meinem Rezept ist die Füllung eber italienisch angebaucht.

Zuerst wird der Gazpacho zubereitet. In einer hohen Schüssel Tomaten, Paprika, Knoblauch und Chilischote mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren. Nach Belieben salzen und pfeffern. Olivenöl und Basilikum wird erst beim Servieren zugegeben. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen, während die Briouats zubereitet werden.

Die Zucchini in ein Sieb reiben, zwei Prisen Salz zugeben und ein paar Minuten abtropfen lassen.

In einer beschichteten Pfanne (in der Sie nachher auch die Briouats braten) 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Salbeibblätter einige Minuten goldbraun und knusprig anbraten. In eine Schüssel geben und zur Seite stellen, während Sie die Briouats zubereiten. Die Pfanne nicht spülen; sie wird noch gebraucht.

Die Zucchini in das Sieb drücken, um das Wasser herauszupressen, und zusammen mit Brousse, Knoblauch, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer in eine Rührschüssel geben. Mit einer Gabel gründlich durchmischen.

Die runden Brickteigblätter mit der Schere halbieren. In eine Ecke einen kleinen Esslöffel von der Brousse-Mischung geben und das Teigblatt zu einem Dreieck falten. Auf einen Teller legen und nacheinander die anderen 7 Briouats füllen und falten.

Die Pfanne auf hohe Temperatur erhitzen, 4 Esslöffel Olivenöl hineingeben und die Briouats zügig anbraten (geben Sie Acht auf das heiße Öl). Sobald sie hellbraun sind, die Briouats wenden. Von jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten. Wenn sie zu schnell Farbe annehmen, die Hitze herunterstellen.

Die fertigen Briouats auf Küchenpapier legen und anschließend auf zwei kleine Servierteller verteilen. Den Gazpacho in Schalen gießen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit zerkleinerten Basilikumblättern bestreuen.

Normalerweise bewahre ich Tomaten möglichst nicht im Kühlschrank auf, aber in diesem Fall lege ich sie ein paar Stunden vorher hinein, damit der Gazpacho von vornherein schön kalt ist. Wenn Sie nicht so bewusst vorausgeplant haben, kühlen Sie den Gazpacho vor dem Servieren mit ein paar Eiswürfeln ab – und genießen ihn zügig!

Klassischerweise würde man den Gazpacho eine Weile vorher zubereiten und in den Kühlschrank stellen, aber so viel Vorausplanung verträgt sich für mein Empfinden nicht mit der Leichtigkeit einer guten Sommermahlzeit.

Verwenden Sie für dieses Rezept kleine und frische Zucchini. Größere Exemplare haben oft mehr Kerne und einen höheren Wassergehalt.

