



Weinberg Pfirsich Gazpacho - Sauerteigbrot mit Rohschinken

Zutaten

für 4 Personen

Klarer Tomatenfond

- 5 reife Fleischtomaten
- 1 Stengel Rosmarin
- 3 Stengel Thymian
- 2 Stengel Basilikum
- Etwas Salz
- Etwas braunen Zucker

Gazpacho

- 250 g Pfirsichmark oder hauseingelegte Pfirsiche
- 200 g Tomatenfond / klar
- 1/2 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 TL Basilikumblätter
- 4 Essl Rotwein
- 30-40 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Dekoration

- 1 Essl Mountain Essence
- gutes Olivenöl
- kleiner Basilikum

Zubereitung

Klarer Tomatenfond

1. Den Rosmarin und den Thymian abzupfen.
2. Alles zusammen mixen und durch ein feines Tuch passieren. Dies kann auch über Nacht im Kühlschrank passieren. Den klaren gewonnenen Fond zur Weiterverarbeitung der Gazpacho hernehmen. Die passierten Tomatenresten können als Basis für eine Tomatensosse oder einer Bolognese dienen.

Gazpacho

- Die Zutaten zu einer sämigen Gazpacho mixen.
Mit einem Basilikumblatt und dem alten Mountain Essence Essig dekorieren.

Dazu geben wir eine Scheibe geröstetes Sauerteigbrot mit Butter und fein geschnittenem Rohschinken oder Trockenfleisch. Wahlweise für Vegetarier auch mit dem gegrilltem Gemüse.

