

# Gaspacho aus gegrilltem Gemüse, Sainte Maure-Mousse de Tourraine AOP mit Honig

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

### Für das Ziegenkäse-Mousse:

- 150 g Sainte Maure de Tourraine AOP (Ziegenkäse)
- 20 cl Schlagsahne
- 1 Blatt Gelatine
- 30 g Blütenhonig
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

### Für das Gaspacho:

- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- ½ Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 10 cl Xeres-Essig
- ½ Baguette
- 15 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

## Zubereitungsschritte

1. Das Sainte Maure-Mousse zubereiten. Dazu den Käse in einer Schüssel zerdrücken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn die Gelatine aufgequollen ist, mit der Hand ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Flamme erhitzen. Die zerlassene Gelatine und den Honig mit dem Käse verrühren.
2. Die Schlagsahne aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.
3. Die Schlagsahne vorsichtig unter den Käse heben und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Den Grill auf 250 °C vorheizen.
5. Die Paprikaschoten waschen und halbieren, die Körner und weißen Streifen entfernen und unter geschlossenem Deckel auf den Grill legen.
6. Wenn die Haut schwarz wird und aufplatzt, nehmen Sie die Paprika vom Grill und legen Sie sie in ein Gefäß mit Deckel. Durch die Kondensation lässt sich die Haut einfacher entfernen. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden, und anschließend grillen.
7. Das Gemüse (Tomaten, Gurke, Knoblauchzehe, Paprika und gegrillte Zucchini sowie ein paar Basilikumblätter) waschen und in Stücke schneiden, mit dem Brot, dem Olivenöl und dem Xeres-Essig vermengen. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.
8. Eine gute Stunde marinieren lassen. Mit dem Mixer solange mixen, bis eine glatte und gleichmäßige Suppe entsteht. Kalt stellen.
9. Zum Servieren auf die Teller gießen. Einen Löffel Sainte Maure-Mousse mit Honig darauf setzen und mit Basilikumblättern dekorieren.

? **Tipp:** Sie können auch ein andalusisches Gaspacho zubereiten, nur mit Tomaten. Für das Käse-Mousse mit Honig kann auch ein anderer Ziegenkäse oder Frischkäse verwendet werden.