Suppe

GAZPACHO (kalt serviert)

Zutaten für 25 Personen

10 Knoblauchzehen
4 Teelöffel Vollmeersalz
4 große Gurken
4 gelbe Paprikaschoten
6 Stangen Staudensellerie
2 kg Tomaten
4 rote Zwiebeln
6 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
4 Teelöffel Chilipulver
4 Teelöffel Ingwerpulver
4 Teelöffel Korianderpulver
4 Teelöffel Kardamompulver
4 l Tomatensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 reife Avocados
Saft von 5 Limetten

Außerdem:

frisch gehackter Koriander
etwas Kreuzkümmel (Cumin)

Zubereitung:

1. Den Knoblauch schälen, Mittelkeim entfernen und mit dem Vollmeersalz in einem Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen.
2. Gurken, Paprika, Sellerie und Tomaten waschen, putzen und grob zerkleinern.
3. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
4. Den Cumin (Kreuzkümmel) mit dem Chili-, Ingwer-, Koriander- und Kardamompulver in einer trockenen Pfanne leicht rösten.
5. Das Knoblauchpüree mit Gurke, Paprika, Sellerie und Tomaten in einer Schüssel gut vermischen. Eine Hälfte der Gemüsemischung grob und die andere Hälfte der Gemüsemischung sehr fein pürieren. Beides miteinander gründlich verrühren. Gewürzmischung mit dem Tomatensaft unterrühren und mit reichlich Pfeffer würzen. Das Ganze für einige Stunden, am besten über Nacht, gut durchkühlen lassen.
6. Kurz vor dem Servieren die Avocados schälen und längs halbieren. Den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und im Limettensaft wenden.
7. Einige Würfel beiseite legen, den Rest unter den Gazpacho rühren. In gekühlten Schalen anrichten und mit den restlichen Avocadowürfeln und Korianderblättchen garnieren. Mit etwas Kreuzkümmel bestreuen.