

Zutaten

- Für die Gazpacho
- 1 Gurke
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 2 Stangen Sellerie
- 6 vollreife, dicke Rispentomaten
- 4 Scheiben Weißbrot
- 100 ml natives Olivenöl
- Basilikum
- Salz, Pfeffer und evtl. Zucker
- Kräuter-Öl vorbereiten
- Olivenöl
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- Zitronenschale
- Salz und Pfeffer
- Surf & Turf Spieß
- 200 g Rinderfilet (Kopf oder Spitzen)
- 4 Riesengarnelen
- 4 Schaschlikspieße
- Kochateliers Salz

Suppen, Vorspeise

Gazpacho mit Surf & Turf Spieß

Urlaub am Spieß – mit unserem Grillspieß und einer kühlen Gazpacho. Bekämpft den ersten Hunger auf einer Grillparty und erfrischt!

So wird's gemacht:

1. Gurke, Knoblauch und Zwiebel schälen.
2. Paprika, Sellerie und Tomaten waschen.
3. Das Gemüse grob zerkleinern, würzen und marinieren, so dass der Gemüsesaft austritt.
4. Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen.
5. Beides für ca. eine Stunde durchziehen lassen.
6. Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren, nochmals abschmecken und mit fein gezupftem Basilikum verfeinern.
7. Gut gekühlt und mit etwas Olivenöl servieren.
8. Olivenöl leicht erhitzen.
9. Rosmarin, Thymian und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit Zitronenschale in das Öl geben.
10. Gut durch ziehen lassen.
11. Das Rinderfilet putzen und in acht gleichgroße Würfel portionieren.
12. Mit Kräuter-Öl, Salz und Pfeffer würzen.
13. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.
14. Mit Bouillabaisse-Salz würzen.
15. Holzspieße gut in Wasser einweichen und je eine Garnele und

ein Stück Filet aufspießen.

16. Bei hoher, direkter Hitze von beiden Seiten kräftig grillen (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze ruhen lassen (ca. 2 Minuten).