

08/2015



# GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

## Gazpacho mit gebackenen Büffelmozzarellaperlen

### Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

Rezept für 4 Personen

1 Salatgurke  
1 Rote Paprika  
1 Gelbe Paprika  
5 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
¼ Zwiebel

und  
waschen und in grobe Stücke schneiden.  
und  
pellen und ebenfalls grob zerkleinern.

Das Gemüse durch eine grobe Lochscheibe eines Fleischwolfs treiben und in einer Schüssel auffangen.

2-3 El Olivenöl  
1-2 El Sherryessig  
1 El alter Basamico  
1-2 Spritzer Tabasco  
Salz und Pfeffer  
Zucker

hinzufügen und mit  
und  
abschmecken. Die Suppe 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen und  
eventuell nachschmecken.

### Gebackene Büffelmozzarellaperlen

1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Salbei  
150g Panco/Paniermehl  
Salz und Pfeffer  
2 Eier  
100ml Milch  
12 Büffelmozzarellaperlen  
Ca. 500ml Pflanzenöl

und  
nehmen, die Blätter entfernen und fein schneiden. Anschließend mit  
vermengen und mit  
würzen.  
und  
in eine Schüssel geben und verquirlen.  
2 mal in Mehl, Ei und anschließend im Paniermehl wenden.  
erhitzen und die Mozzarellaperlen darin goldbraun ausbacken. Anschließend auf  
einen Holzspieß spießen.



**GENIAL  
SAISONAL**

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

**KB** KOCHSCHULE  
BRAUNSCHWEIG

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig. Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Gazpacho mit gebackenen Büffelmozzarellaperlen

## *Parmesanschaum*

½ Zwiebeln  
1 Ei Butter  
2 Ei Weißwein  
200ml Milch  
100g Parmesan

Salz und Pfeffer  
Muskat

in feine Würfel schneiden und anschließend in  
glasig anschwitzen. Mit  
ablöschen und mit  
auffüllen.  
fein reiben. Die Milch aufkochen lassen und den Parmesan unter ständigem  
Rühren zur Milch geben.  
Mit  
und  
abschmecken.  
Mit einem Stabmixer schaumig aufmontieren. Tipp: Sollte die Masse nicht  
ausreichend schaumig werden, etwas kalte Butter hinzufügen.

Die zimmerwarme Gazpacho in einem tiefen Teller servieren, jeweils drei Büffelmozzarellaperlen auf einen  
Holzspieß dazu legen und mit dem Parmesanschaum und frischem Basilikum garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.  
Besuchen Sie uns: [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)**