

## Salmorejo (spanische Kaltschale)

Rezept für 4 Personen

4	reife Fleischtomaten	Fliege entfernen, in Würfel schneiden, in Mixer geben
½	Knoblauchzehe	Keim entfernen, begeben
150 g	Weissbrot (alt)	Rinde entfernen, Würfel schneiden, zu den Tomaten geben
2 EL	Olivenöl	begeben
10 g	Zucker	begeben
5 g	Salz	begeben
½	Chili	begeben, zu einer feinen Suppe mixen, passieren (wenn nötig)
	Salz, Pfeffer	abschmecken, kühlstellen
10 g	Sherryessig	begeben, nachwürzen, servieren

## Garnitur

40 g	Butter	in einer Lyonnerpfanne schmelzen
3 Scheiben	Toastbrot	begeben, goldbraun sautieren
½	Knoblauchzehe	nach 1. Seite vom Toast begeben
1 Zweig	Thymian	nach Auskühlen in Croutons schneiden, zur Suppe servieren
2	Eier	hart kochen, abkühlen, in Brunoise schneiden, anrichten
50 g	Serrano Rohschinken	in feine Streifen schneiden anrichten
2 Zweige	Kerbel	zupfen und garnieren