

# Melonen-Gazpacho, Burrata, Basilikum-Espuma

**Für zwei Pernen**

**Für die Espuma:**

200 ml Kokosmilch	1 EL Olivenöl	10 Blätter Minze
30 Blätter Basilikum	$\frac{1}{2}$ TL Agar-Agar	

**Für die Gazpacho:**

$\frac{1}{2}$ Wassermelone	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
$\frac{1}{2}$ grüne Paprika	2 große Tomaten	1 Limette, Saft
200 ml weißer Balsamicoessig	1 Bund Basilikum	

**Für den Burrata:**

2 Burrata	Salz	Pfeffer
-----------	------	---------

**Für die Garnitur:**

Meersalz	1 Zweig Basilikum	
----------	-------------------	--

**Für die Espuma:**

Die Kokosmilch mit der Minze und Agar-Agar in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Basilikum in einen Mörser geben und mit etwas Öl zerdrücken. Alles zusammen mischen und in ein Sieb geben. In den Sahnesyphon füllen, verschließen und eine Kapsel hineingeben.

Sahnesyphon zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

**Für die Gazpacho:**

Wassermelone von der Schale befreien, entkernen und in einen Standmixer geben. Balsamicoessig, Basilikum bis auf einige Blätter für die Garnitur, und Limettensaft dazugeben und gut mixen.

Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden und für die Einlage beiseitelegen.

**Für den Burrata:**

Burrata beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Basilikum zupfen.

Tomatenwürfel in tiefe Teller legen. Burrata drauflegen. Die Wassermelonen-Gazpacho rundherum aufgießen und dreierlei Paprika auflegen. Mit Meersalz und etwas Pfeffer garnieren und Espuma darauf verteilen. Mit Basilikum garniert servieren.

Angélique Leunissen am 30. Juli 2025