

Bei hochsommerlichen Temperaturen, wenn die Privatfunkmoderatoren stöhnen, weil das eingetreten ist, was sie herbei gefaselt haben, und sie über ihre leichte Bekleidung am Mikro schleimen, möchte der Mensch am liebsten was Kaltes essen. Aber immer bloß Salat, Salat ist auf Dauer fad. Da kommt eine kalte Suppe ala'turka grad recht. Die ist schnell gemacht und lecker. Im Grunde handelt es sich um eine Art flüssiges Tzatziki. Für vier magenfüllende Portionen – dazu passt Tomatenbrot (siehe unten) – brauchst du 800 g türkischen Volljoghurt mit 3,5 Prozent Fett (nimm nicht den griechischen Sahnejoghurt, dann wird's zu fett) und zwei Schlangengurken sowie zum Würzen eine gute Handvoll Minzblätter und zwei bis vier Knoblauchzehen.

Schäl die Gurken, halbiere sie und kratze mit dem Teelöffel das Kerngehäuse raus. Dann schneidest du die Dinger in nicht zu dünne Scheiben. Die Minzblätter werden gewaschen, trocken geschleudert und fein gehackt. Füll den Joghurt in eine Rührschüssel, schmeiß die Gurkenscheiben und die Minze dazu. Press die Knoblauchzehen hinein. Mit nicht zu viel Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Jetzt nimmst du den Pürierstab und schlägst die Suppe so lange, bis die Gurke zerlegt ist und das Ganze schön aufgeschäumt ist. Übrigens: Auch wenn der Joghurt anfangs fest ist, wird er aus irgendeinem physikalischen Grund beim Pürieren flüssig. Ist die Suppe gerührt, würzt du bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nach. Du solltest die Gurkensuppe vor dem Servieren eine gute halbe Stunde lang im Kühlschrank kaltstellen.

Das erwähnte Tomatenbrot geht so. Nimm ein gutes Graubrot (Bauernbrot oder so...). Schneide es in Scheiben, die du so teilst, dass sie in den Toaster passen. Pro Nase schneidest du eine schöne, reife Tomate quer zum Stengel in dünne Scheiben. Die beiden Deckel kannst du wegwerfen. Schneide eine Zwiebel in ganz feine Würfel. Dann toastest du nacheinander das Brot. Jede Scheibe wird mit einem knappen Teelöffel kräftigen Olivenöls getränkt. Dann kommen die Tomatenziegel drauf. Salzen, pfeffern und mit den Zwiebelchen bestreuen. Fertig.