

Latte Macchiato von Tomaten-Suppe mit Lamm-Filet-Spieß

Für zwei Personen

100 g Lammfilet	3 Strauchtomaten	200 g geschälte Tomaten
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Basilikum	200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
Olivenöl, Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Tomaten waschen den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen. Die Basilikumblätter abzupfen und grob hacken. Die geschälten Tomaten dazugeben, mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Gemüsefond würzen. Die Suppe für 20 Minuten köcheln lassen, anschließend pürieren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Olivenöl anbraten und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend die Würfel auf zwei Rosmarinzweige spießen. Die Sahne aufschlagen und mit etwas Salz würzen. Die Tomatensuppe dreiviertel voll in ein hohes Glas füllen, anschließend eine Haube aus geschlagener Sahne darüber geben. Mit Basilikum bestreuen und einen Lammfiletspieß darauf anrichten.

Ursula Krause am 11. Dezember 2012