

Tomaten-Suppe mit warmem Cheddar-Brie-Sandwich

Für zwei Personen

Für das Sandwich:

4 Scheiben weißes Sandwichbrot	100 g gereifter Cheddar-Käse	75 g Brie Käse
1 Schalotte	2 EL trockener Weißwein	3 EL weiche Butter
1 TL Dijon Senf		

Für die Suppe:

480 g geschälte Dosen-Tomaten	4 große Schalotten	1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl	250 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne
2 EL Cognac	4 EL Butter	1 EL dunkelbrauner Zucker
1 Prise Piment	Cayennepfeffer	Salz

Für die Garnitur:

½ Bund Oregano

Für das Sandwich:

Den Ofen auf 230°C Heißluft erhitzen.

Vom Brie die Rinde entfernen. Cheddar in Würfel schneiden. Cheddar, Brie, und Wein in der Küchenmaschine ca. 20-30 Sekunden zerkleinern, bis die Mischung eine glatte Paste bildet. Schalotte abziehen, halbieren, hacken, hinzufügen und kurz vermischen.

In einer separaten Schüssel Butter und Senf vermengen.

Butter-Senf-Mischung auf einer Seite der Brotscheiben verteilen. Zwei Scheiben umdrehen und auf der zweiten Seite die Käsemischung verteilen. Mit den restlichen zwei Scheiben Brot abdecken, gebutterte Seiten nach oben.

30 cm-Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze 3 Minuten erhitzen.

Sandwiche in die Pfanne legen, Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und braten, bis das Brot leicht gebräunt und knusprig ist, ca. 2 bis 4 Minuten pro Seite.

Für die Suppe:

Schalotten abziehen und hacken. Backblech mit Folie auslegen. Tomaten in einer Schicht auf Folie verteilen und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Backen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und Tomaten beginnen zu färben, etwa 20 Minuten. Tomaten leicht abkühlen lassen, dann von der Folie abziehen, in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Butter bei mittlerer Hitze bis zum Schäumen erhitzen. Schalotten, Tomatenmark und Piment hinzufügen. Hitze auf niedrig reduzieren, bis Schalotten erweicht werden, 7 bis 10 Minuten. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 30 Sekunden kochen. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond hinzufügen. Tomatensaft aus der Dose und geröstete Tomaten untermischen. Auf mittlere Hitze erhöhen und zum Kochen bringen, danach bei wenig Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.

Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Feststoffe vom Sieb mit 250 ml von der Flüssigkeit im Mixer 1 bis 2 Minuten pürieren.

Pürierte Mischung und verbleibende Flüssigkeit in einen Topf geben.

Sahne einrühren und bei geringer Hitze erwärmen. Von der Hitze nehmen und Cognac zufügen. Mit Salz und Cayenne abschmecken und servieren.

Für die Garnitur:

Oregano abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Björn Rettig am 13. Oktober 2021