

Tomaten-Suppe, Basilikum-Eis, Mandel-Parmesan-Cracker

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

500 g Cherrytomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 EL Honig	200 ml Gemüsefond	5 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Basilikum-Eis:

1 kleines Bund Basilikum	1 Zitrone, Saft, Abrieb	200 g Naturjoghurt
50 g Crème-fraîche	1 EL Puderzucker	

Für den Cracker:

3-4 spanische Mandeln	5 g Parmesan	1 Ei
2 EL Mehl	Mehl	1 Prise Salz

Für den Gin-Sahne-Kaviar:

100 ml Sahne	3-4 EL Gin	1 Zweig Rosmarin
1 Msp. Agar Agar	200 ml Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

2 große Ananastomaten	2 getroc. Tomaten	1 Beet Kresse
-----------------------	-------------------	---------------

Für die Tomatensuppe: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Alle Zutaten, bis auf den Fond, in eine Ofenform geben, gut durchmischen und bei 200 Umluft für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Es sollte allerdings nicht zu schwarz werden.

Danach eventuell die Thymianzweige entfernen, alles in einem Topf pürieren und durch ein Sieb streichen. Dabei Gemüsefond hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Eis: Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. In eine Eismaschine füllen und erkalten lassen.

Für den Cracker: Mandeln fein hacken oder hobeln. Mehl mit 1 EL Wasser und dem Salz zu einem Teig verkneten, auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und ausstechen. Ei trennen, das Eigelb mit einem Schuss Wasser verquirlen und auf den Teig streichen. Parmesan fein darüber reiben und die Mandeln darauf verteilen. Bei 200 Grad Heißluft 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Gin-Sahne-Kaviar: Öl im Kühlschrank richtig kalt werden lassen.

Einen Topf erhitzen und Rosmarin hineingeben, mit Gin ablöschen, die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und den Rosmarin entfernen. Dann das Agar Agar hinzufügen, gut verrühren oder mixen und kurz kochen lassen. Wenn alles ein wenig abgekühlt ist, in eine Spritze oder Pipette füllen und in das kalte Öl tropfen.

Für die Garnitur: Ananastomaten aufschneiden und aushöhlen, sodass man die Suppe darin servieren kann. Kresse und getrocknete Tomaten als Garnitur verwenden.

Die heiße Suppe in die ausgehöhlte Tomaten füllen, den Cracker als Deckel darauflegen und obendrauf den Gin-Sahne-Kaviar setzen. Alles auf einen flachen Teller stellen, das Basilikum-Eis daneben anrichten und servieren.

Christina Fink am 26. November 2024