

# Tomaten-Suppe mit Basilikum-Creme und Knusper-Stange

Für zwei Personen

## Für das Tomatensüppchen:

80 g Schwarzwälder Schinken	250 g Dosen-Tomaten-Stücke	3 Zehen Knoblauch
200 g Sahne	20 ml Weißwein (Sherry)	2 Zweige Oregano
2 EL Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

## Für die Basilikumcreme:

1 Ei	200 g Crème-fraîche	3-4 Zweige Basilikum
Salz	Pfeffer	

## Für die Knusperstange:

1 Rolle Blätterteig	1 Ei	2 EL Sesam-Samen
2 EL Mohn-Samen		

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für das Tomatensüppchen Schinken in Würfel schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken. Oregano waschen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten abtropfen.

Öl im Topf erhitzen, Schinken hineingeben und anbraten. Tomaten, Knoblauch und Oregano hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei schwacher Hitze leicht köcheln. Die Masse durch ein Sieb streichen und noch einmal köcheln lassen. Sahne schlagen und in die Tomatensuppe geben.

Für die Basilikumcreme Basilikum waschen, trockenwedeln und feinhacken. Ein paar kleingehackte Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Ei trennen, das Eigelb aufheben und mit Crème fraîche dem Basilikum hinzufügen. Mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatensuppe mit Sherry abschmecken, die Basilikumcreme obendrauf garnieren. Für die Knusperstange Eigelb vom Ei trennen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen. In Mohn- und Sesam-Samen wälzen und im bereits vorgeheizten Backofen goldgelb zehn Minuten backen.

Tomatensüppchen mit Basilikumcreme und Knusperstange auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Karin Hüskes am 19. April 2016