



## Geeistes Tomatensüppchen mit Basilikum-Sahne und Käse-Sticks

Bei brütender Sommerhitze kommt ein erfrischendes, fruchtiges Tomatensüppchen gerade recht. Gut gekühlt mit den Käse-Sticks ein wahrer Appetitmacher. - Belebend schmackhaft!

4 – 6 Personen

### ZUTATEN:

#### TOMATENSÜPPCHEN:

- 750 g sonnengereifte Rispentomaten
- 3 sonnengereifte Fleischtomaten
- 70 g Tomatenmark
- 400 ml bester Gemüsefond
- 5 g Ingwerwurzel (fein gewürfelt)
- 3 cm Zitronengras (in feine Röllchen geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen, (in Scheiben geschnitten)
- 2 EL Zitronensaft
- 100 ml Chardonnay
- 2 Prisen Zucker
- ½ TL Tabasco Jalapeño
- 1 TL Worcestershiresauce (Lea & Perrins)
- 1 – 2 cl Absolut Vodka (optional)
- Meersalz

#### BASILIKUMSAHNE:

- 1/2 Topf frisches Basilikum
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Meersalz
- 4 kleine Prisen Piment d'Espelette

**VORBEMERKUNG:** (Wenn guter Gemüsefond vorhanden ist, Step 1 überspringen) - Für den Gemüsefond bitte keine Fertigprodukte noch gar handelsübliches Gemüse-Brühpulver verwenden. Dies würde den Geschmack des feinen Süppchens total verfälschen. - Der Fond ist schnell gemacht - das kann gut am Vortag geschehen: 3 Karotten, ¼ Knollensellerie,, 1 Petersilienwurzel, 18 cm Lauch und 1 kleine Zwiebel (alles küchenfertig geputzt) in Scheiben bzw. grobe Würfel schneiden und alles in 1 Liter kaltem Wasser mit 4 Stängel Petersilie, 4 Zweige Thymian, 1 kleiner Zweig Rosmarin, einem kleinen Streifen Zitronenschale, 6 Pfefferkörner, 4 Stück Piment, 1 Lorbeerblatt und 1 Teelöffel Meersalz ansetzen, zum Kochen bringen und offen 45 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. - Den Fond durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Dann auf 400 ml reduzieren. – Der aromatische Gemüsefond ist fertig und passt hervorragend zu dem Süppchen. – Zum Schluss abkühlen lassen und für die Verwendung bereit stellen.

**1 TOMATENSÜPPCHEN:** Die Fleischtomaten an der Spitze kreuzweise einritzen und im 20 Sekunden in kochenden Wasser Blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Das Innere heraus schneiden, aber nicht wegwerfen. Dann in kleine Würfel schneiden und für weitere Verwendung bereitstellen. – Die Rispentomaten vierteln, Strunk wegschneiden und in Stücke teilen.

In einen passenden Topf die Gemüsebrühe, die Stücke der Rispentomaten und das Innere der Fleischtomaten mit dem Ingwer, dem Zitronengras und den Knoblauchzehen geben, den Weißwein und das Tomatenmark zufügen und alles aufkochen lassen. Etwa ½ Stunde sanft köcheln lassen. – Mit dem Mixstab pürieren.

Danach die Suppe durch ein Sieb passieren und die Suppe bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. (Man erhält einen reichlichen Liter feine Tomatensuppe.) – Letztlich mit Zitronensaft, Zucker, Tabasco und Worcestershiresauce und evtl. mit einem kleinen Vodka (optional) für Liebhaber von Bloody Mary, pikant abrunden. - Für mindestens eine Stunde in die Kühlschrank stellen. - Das Süppchen sollte sehr kalt sein.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

## KÄSE-STICKS

(pro Person):

- 1 Scheibe Baguette (1,5 Zentimeter dick geschnitten)  
Le Gruyère, Emmentaler oder anderer Schnittkäse
- 1/2 EL Olivenöl
- 1/2 EL Butter

### DES WEITEREN:

Basilikumblättchen  
zur Garnitur  
Crushed-Ice

**2** BASILIKUMSAHNE: Das Basilikum im Mixer oder im Mörser feinst pürieren. Sahne aufschlagen und das Basilikum unterheben. Behutsam salzen und kalt stellen.

**3** KÄSE-STICKS (pro Person): Aus der Baguettescheibe 2 Sticks von 1,5 Zentimeter Breite schneiden. Die Reste würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl mit der Butter erhitzen und die Sticks mit den Würfeln rundum anrösten. Auf Küchenkrepp entfetten. In der gleichen Größe wie die Sticks Streifen von etwa 5 Millimeter Dicke vom Käse schneiden, auf jeden Stick auflegen unter dem Backofengrill anschmelzen lassen.

**ANRICHTEN UND SERVIEREN:** In Pastateller Suppenschälchen stellen und um diese in die Teller Crushed-Eis füllen. Je einen Esslöffel der vorbereiteten Tomatenwürfelchen in die Schälchen einlegen. Das kalte Süppchen darüber geben und die Basilikumsahne aufsetzen. Ein paar Croutons zufügen und das Süppchen mit Basilikumblättchen garnieren. - Je zwei Käsesticks pro Person auf den Pastateller legen und sofort das sehr delikate Süppchen servieren. – Restliche Tomatenwürfel und Croutons separat reichen.

**ANMERKUNG ZUM KÄSE:** Der Autor verwendete für die Sticks einen halbfesten Elbländer Schnittkäse mit Tomate und Basilikum, der bestens zum Süppchen passte.