



## Soupe à la tomate

Raffiniert mit Noilly Prat abgeschmeckt und eine feine Thymian-Note unterstreicht die Eleganz dieses feinen Vorsüppchens. – Eine kleine Einlage von Tomaten-Concassée macht sie besonders fruchtig.

2 Personen (Vorsuppe)

### ZUTATEN :

#### SUPPE :

- 300 ml Tomaten-Vellutata (Passata di promodori)
- 50 g Möhre
- 30 g Staudensellerie
- 30 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Chardonay
- 400 ml heller Kalbsfond
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 TL gehackter Thymian
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 –5 EL Noilly Prat
- Petersilie (gehackt)

#### CONSOMMÉE :

- 1 vollreife Tomate

**1** Möhre, Staudensellerie und Zwiebel in kleine Würfel (etwa 5 mm) schneiden. Knoblauch fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Gemüse hinein geben und anschwitzen lassen, bis die Zwiebel glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Den Kalbsfond aufgießen, Lorbeerblatt zufügen und alles zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln. Lorbeerblatt heraus nehmen. Die weich gekochten Gemüse mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. – Ergibt ca. 200 ml Gemüsepüree.

**2** Für das Tomatenconcassée eine Tomate vierteln, Kerne heraus schneiden und diese Filets in kleine Würfelchen von etwa 2 mm (Brunoise) schneiden. Für weitere Verwendung zur Seite stellen.

**3** Die Tomatencreme unter das Püree rühren und alles weitere 10 Minuten köcheln. Dann den frisch gehackten Thymian hineingeben und noch 5 Minuten sanft unter dem Siedepunkt die Suppe aromatisieren. Zum Schluss mit Salz, einer Prise Zucker, schwarzen Pfeffer und dem Noilly Prat pikant abschmecken.

**ANRICHTEN :** Das Süppchen in Suppentassen füllen, mit klein gehackter Petersilie bestreuen, in die Mitte das Tomatenconcassée geben und sofort heiß servieren.

**ANMERKUNG :** Für eine vegetarische Variante statt Kalb-, Gemüsefond verwenden.