

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 4 Personen

Basilikumschaumsuppe

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
800 ml Geflügelfond
15 Basilikumstiele
30 g Pinienkerne
250 g Blattspinat
80 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Chili aus der Gewürzmühle
200 g Sahne
50 g kalte Butter

Gefüllte Tomate

4 vollreife Tomaten
100 g Mozzarella
30 g grüne Oliven
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Die Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond zugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Basilikumstiele waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und für Paste beiseitelegen. Die Stiele in die Suppe geben.

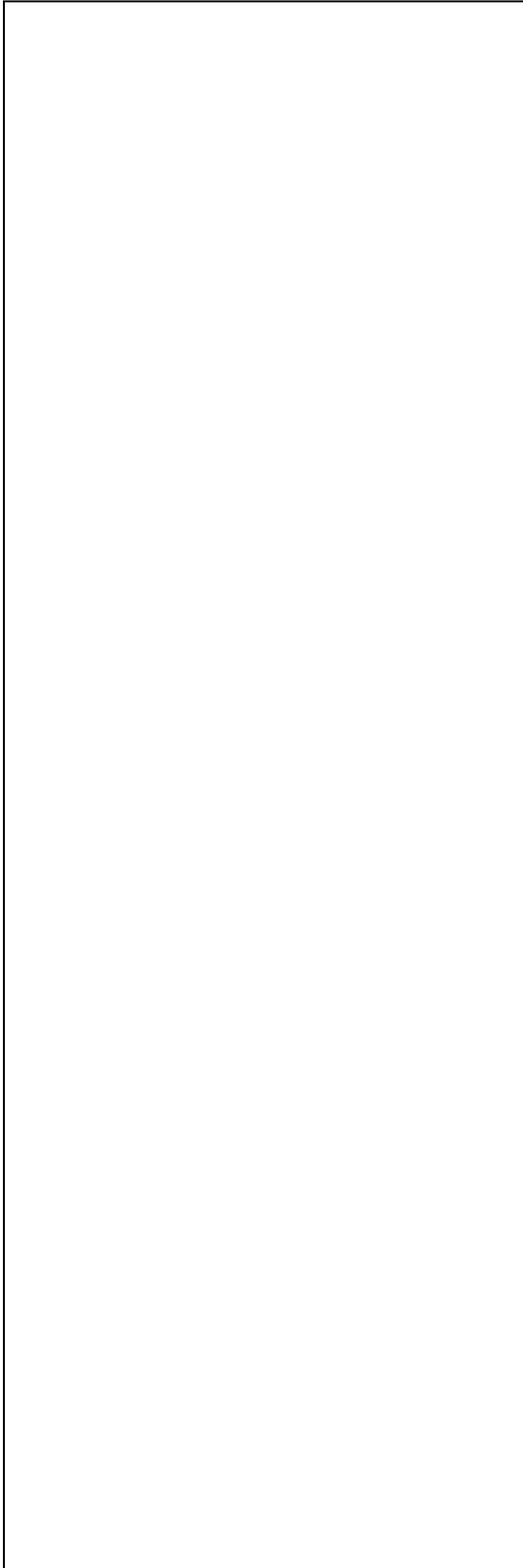
Für die Basilikumpaste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Blattspinat verlesen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Sek. Blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen, dann gut ausdrücken und grob zerkleinern.

Mit 80 ml. Olivenöl, Basilikumblätter, Spinat und Pinienkerne fein pürieren. Die Paste mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Paste auf die Seite stellen. Die Sahne in die Suppe geben und noch aufkochen lassen.

Gefüllte Tomate

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, kalt abschrecken und enthäuten. Am Stielansatz Deckel abschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Mozzarella gut abtropfen und in kleine Würfel schneiden. Oliven klein hacken und mit Mozzarella mischen. Tomaten damit füllen. In einer Auflaufform ca. 8-10 Min. bei 150 °C garen. Anschließend Basilikumstiele aus der Suppe entfernen.

weiter auf Seite 2



Die Basilikumpaste hineingeben und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und nach und nach Butterwürfel untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe mit jeweils einer Tomate anrichten

Weinempfehlung:

Weisswein od. Rose

Kochabend:

08. Mär, 2023 / Mike