



Weiße Tomatenschaumsuppe (Johann Lafer für Tina)

Hauptspeisen

40 min

360 kcal



Zutaten für 4 Personen:

500 g vollreife Tomaten
 1 l Geflügelfond
 4 EL Olivenöl
 Salz
 weißer Pfeffer
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 ml trockener Weißwein
 150 g + 3 EL Schlagsahne
 8 Kirschtomaten, evtl. mit Grün
 50 g kalte Butter
 2 EL Basilikumpesto
 Puderzucker zum Bestäuben
 Küchengarn

KJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
1510	7	33	6	k.A.

Zubereitung von Weiße Tomatenschaumsuppe (Johann Lafer für Tina)

Tomaten waschen, putzen und vierteln. Tomaten, Geflügelfond, 2 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer grob mixen. Ein Sieb mit einem feuchten Geschirrtuch auslegen. Sieb in eine Schüssel hängen, Masse hineingeben. Tuchenden nach oben klappen, mit Küchengarn zusammenbinden. An einem kühlen Ort 4-6 Stunden über die Schüssel hängen, austretenden Fond dabei auffangen. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten fein würfeln. Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Weißwein und Fond ablöschen, 3-4 Minuten einköcheln. 150 g Sahne zugeben, um ca. 1/3 einköcheln, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kirschtomaten waschen und trocken tupfen, mit Puderzucker bestäuben und unter dem heißen Grill des Backofens 5-7 Minuten karamellisieren, herausnehmen und abkühlen lassen. Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Schneidstab unter die Suppe mixen. 3 EL Sahne mit einem Milchaufschäumer aufschlagen, unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und anrichten. Tomaten zugeben und Pesto einrühren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Wartezeit 4 Stunden. Pro Portion ca. 1510 kJ, 360 kcal. E 7 g, F 33 g, KH 6 g

Foto: Bonanni, Food & Foto, Hamburg

Ein Rezept von Food & Foto

Copyright 2011 LECKER.de. All rights reserved.