

Weisse Tomatensuppe

Rezept für 4 – 6 Personen

Zutaten:

1.5 kg Tomaten (weiche oder Tomaten mit Druckstellen)
2 Tomaten (für die Einlage)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel
2 Zweige frischer Oregano
2 Zweige frisches Basilikum
500 ml Rahm
500 ml Champagner
50 g Butter
Salz
Zucker
Pfeffer
Ein wenig Zucker
Olivenöl



Zubereitung:

Die 1,5 kg Tomaten klein schneiden, mit Salz und Zucker würzen und 2 – 3 Stunden stehen lassen, damit sie Wasser ziehen können.

Danach den Tomatensaft, der sich gebildet hat, durch ein Küchentuch passieren.

Die beiden übrigen Tomaten blanchieren. Sie werden später als Suppeneinlage in der weißen Tomatensuppe benötigt. Tomaten in Eiswasser abschrecken. Anschließend schälen, vierteln, entkernen und in gleich große Würfel schneiden (Fachsprache: Tomaten-Concassée).

Von der Frühlingszwiebel ein paar feine Streifen runterschneiden und zur Seite legen (Suppeneinlage). Den Rest davon sowie die Schalotten und den Knoblauch grob zuschneiden. Jetzt alles in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Aber Achtung, das Gemüse darf keine Farbe annehmen. Oregano dazugeben. Mit Champagner ablöschen, mit dem Rahm und dem Tomatensaft auffüllen. Die weiße Tomatensuppe 30 – 40 Minuten leise köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Garnitur zubereiten:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Streifen von der Frühlingszwiebel darin anschwitzen. Tomaten-Concassée dazugeben und ganz kurz anziehen lassen, so dass die Tomatenwürfel zwar warm, aber nicht verkocht sind. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, beiseitestellen. Suppe mixen und durch ein Sieb passieren. Butter dazugeben und erneut so lange mixen, bis sich Schaum bildet.

Tipp:

Um mehr Tomatensaft zu gewinnen, macht es sich gut, die in Stücke geschnittenen Tomaten über Nacht einzufrieren.

Anrichten:

Die angeschwitzten Tomaten mit Basilikumstreifen verfeinern und in der Mitte des Tellers oder der Suppentasse anrichten. Geschäumte Tomatensuppe einfüllen und mit ein paar Oregano-Blättern garnieren.