

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

3 Schalotten	
1 Knoblauchzehe	200 g Sahne
2 EL Olivenöl	
100 ml trockener Weißwein	Gefüllte Tomaten
2 Gläser Geflügelfond	4 Tomaten
15 Basilikumstiele	100 g Mozzarella
	30 g grüne Oliven, ohne Stein
Basilikumpaste	2 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne	Salz, Pfeffer
250 g Blattspinat	
80 ml Olivenöl	50 g eiskalte Butter
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Chili a. d. Gewürzmühle	

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Basilikumstiele waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und beiseite legen. Die Stiele in die Suppe geben.

Basilikumpaste:

Für die Basilikumpaste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Den Blattspinat verlesen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann sehr fest ausdrücken und grob zerkleinern. Olivenöl mit den Basilikumblättern, den Pinienkernen und dem Spinat fein pürieren. Die Paste mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und beiseite stellen.

Die Sahne in die Suppe geben und diese nochmals aufkochen lassen.

Den Ofen auf 150° C vorheizen.

Gefüllte Tomaten:

Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Am Stielansatz jeweils einen schmalen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen.

Den Mozzarella gut abtropfen lassen, in 1/2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Oliven hacken, mit dem Mozzarella und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten Tomaten in eine feuerfeste Form setzen, mit der Mozzarella-Oliven-Mischung füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Die Tomaten im Backofen auf der mittleren Schiene 5 - 8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen, die Basilikumpaste zugeben und die Suppe fein pürieren.

Die Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach untermixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und jeweils eine gegarte Tomate hineinsetzen.

