idowa
isar · donau · wald

Weiße Tomatensuppe mit Basilikumespuma und Chiabrot

Tomatensuppe

Zutaten:

2-3 Metzgerzwiebeln
1 Knolle Knoblauch
ca. 2 Kilogramm Strauchtomaten vom Gärtner (oder Cocktailtomaten)
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Zucker
1 Liter Gemüsefond
Sahne
Butter
Gin

idowa
isar · donau · wald

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und mit den Kräutern andünsten. Die Tomaten klein würfeln und kurz mitdünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.
Mit dem Fond aufgießen und aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Alles ca. 45 Minuten auf dem Herd durchziehen lassen.
Den Topfinhalt in ein mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb geben und mindestens 24 Stunden abtropfen lassen. Diesen Fond mehrmals durch ein frisches Tuch passieren, bis er ganz klar ist.
Den Fond aufkochen und mit etwas Sahne, einem Schuss Gin, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Am Schluss gute 250 Gramm Butter oder Nussbutter zum Aufmontieren (mit dem Pürierstab durchmixen) verwenden.

Espuma

Zutaten:

1-2 Bund Gärtner Basilikum
50 Milliliter Basilikum- oder Ölivenöl
50 Milliliter Sahne
400 Milliliter Wasser
4 Blätter Gelatine
Salz, Pfeffer
Sahnespender
2 Gaspatronen

Zubereitung:

Den Basilikum waschen und mit den Stielen und dem Öl fein mixen. Durchpassieren.
Die Gelatine kalt einweichen und in etwas lauwarmem Wasser auflösen.
Die Sahne, Gelatine, Gewürze und das restliche Wasser nochmals mit dem Basilikumölmix mixen und passieren.
Alles in einen Sahnespender füllen (500 Milliliter) und mit 2 Gaspatronen befüllen.
Mindestens eine Stunde kühlen lassen.

Tomatensuppe schaumig mixen und eine Haube von dem Basilikumespuma daraufgeben.
Dazu passt geröstetes, mit Tomaten und Knoblauch eingeriebenes Chiabrot.