

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Basilikumpesto



Ein besonderes Süppchen, mit dem man bestimmt seine Gäste überrascht, zubereitet von Walter Curman aus Nittel.

Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM
CARINA UND WALTER CURMAN
Weinstraße 5
D-54453 Nittel
Tel.: 0049 6584 91450
info@culinarium-nittel.de

Die Tomaten waschen und vierteln. Mit Weißwein, Geflügelbrühe und Salz in einem Mixer pürieren. Diese Masse in einen Topf geben. Die Thymian- und Basilikumzweige hinzugeben. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und mit den Tomatenfilets in dünne Streifen schneiden, ebenfalls in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen und etwa eine Viertelstunde ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen, die Masse hineingießen und langsam, ohne zu drücken, durchlaufen lassen. Es muss ein klarer Fond entstehen.

Den Tomatenfond mit der Sahne aufkochen und gut einkochen lassen. Die Crème fraîche begeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren die kalten Butterwürfel unterrühren. Jetzt nicht mehr kochen lassen! Die geschlagene Sahne zugeben und schaumig schlagen.

Für das Pesto die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Zusammen mit dem Olivenöl, der klein geschnittenen Knoblauchzehe, den gerösteten Pinienkernen, dem Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren.

Den geriebenen Parmesan zugeben und nochmals kurz aufmixen.

Die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit dem Pesto und altem Balsamicoessig dekorativ anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Weintipp

Gönnen Sie sich hierzu einen Rivaner.

Zutaten für vier Personen

500 g reife Tomaten	Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 ml Weißwein	50 g kalte Butter
800 ml Geflügelbrühe	2 EL geschlagene Sahne
Salz	50 g Basilikumblätter
2 Thymianzweige	120 ml Olivenöl
2 Basilikumzweige	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	15 g Pinienkerne, ohne Fett geröstet
4 getrocknete Tomatenfilets	30 g geriebener Parmesan
150 ml Sahne	alter Balsamicoessi
50 g Crème fraîche	