

Tomaten-Suppe mit Tomaten-Tatar, Basilikum-Öl, Burrata

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

1 kg Rispen-Tomaten	200 ml Sahne	2 Prisen Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Öl:

100 g Basilikum	200 ml Olivenöl	Salz
-----------------	-----------------	------

Für den Brotchip:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	2 EL Olivenöl
------------------------	---------------

Für das Tatar:

400 g Mini-Rispen-Tomaten	1 weiße Zwiebel	2 Schalotten
100 g Butter	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Burrata:

2 Kugeln Burrata	Pfeffer
------------------	---------

Für die Tomatensuppe:

Die Tomaten waschen, klein schneiden und zusammen mit Salz und 1 Prise Zucker in einem Mixer pürieren. Tomatenmasse in ein Küchenhandtuch geben und in einem Sieb über einen Topf abtropfen lassen. Mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Basilikum mit Öl pürieren und mit Salz würzen. Anschließend das Öl in eine Dosierflasche geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Brotchip:

Ciabatta dünn aufschneiden und mit etwas Öl beträufeln und in der Pfanne knusprig ausbacken.

Für das Tatar:

Tomaten waschen, halbieren, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Würfel schneiden. Zwiebel und Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Butter und etwas Zucker und Salz in einer Pfanne glasig anschwitzen. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Tomaten und Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Zucker abschmecken. Tatar in tiefen Tellern mit Hilfe eines Servierrings anrichten.

Für den Burrata:

Burrata halbieren und mit etwas Pfeffer würzen.

Burrata auf das Tomatentatar geben und Brotchip oben drauf legen.

Weißer Tomatensuppe angießen und mit Basilikum-Öl dekoriert servieren.

Richard Decker am 16. Februar 2022