

Scharfe Tomaten-Suppe mit Garnelen und Parmesan-Chips

Für zwei Personen

6 Gambas	100 g Parmesan	1 kg Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Crème-fraîche
400 ml Gemüsefond	20 ml Sherry	Olivenöl, Zucker
Chili, Thymiansalz	Paprika-Chili, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Viertel schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten. Die Tomaten zugeben und anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen. Die Gambas von Kopf, Panzer und Darm befreien. Anschließend von allen Seiten salzen, pfeffern und zusammen mit der Knoblauchzehe in die heiße Pfanne geben und anbraten. Den Parmesan reiben und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. In den vorgeheizten Backofen schieben und so lange im Ofen lassen, bis der Parmesan zerläuft und leicht bräunlich wird. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die eingekochte Tomatensuppe mit dem Pürierstab pürieren. Sherry und Crème-fraîche in die Suppe rühren. Mit Thymiansalz, Pfeffer und Paprika-Chili abschmecken. Die Suppe zusammen mit den Gambas und den Parmesanchips anrichten und servieren.

Karola Rolle am 22. Mai 2012