

Tomaten-Suppe mit Croûtons und Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

10 Cocktailtomaten	1 kleine Karotte	800g große Tomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Sahne
350 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote
$\frac{1}{4}$ Zimtrinde	5 Stängel Basilikum	1 Muskatnuss
1 EL Öl	Cayennepfeffer	Piment, Salz, Pfeffer

Für die Garnelenspieße:

6 Garnelen	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3-5 EL Olivenöl	

Für die Croûtons:

4 Scheiben Weißbrot	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
---------------------	------------------	-------------

Die Tomaten kochen, abziehen und in einem Gefäß pürieren. Die Cocktailtomaten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Die Cocktailtomaten hinzufügen und die Karotte schälen und dazu reiben. Anschließend die passierten Tomaten zum Gemüse in den Topf geben. Ein Lorbeerblatt dazugeben, die Brühe angießen und alles bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die ganze Vanilleschote und die Zimtrinde hinzufügen und weitere fünf bis zehn Minuten garen. Das Lorbeerblatt, die Vanilleschote und den Zimt aus der Suppe entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, sie darf noch etwas stückig sein und die Sahne untermixen. Ist die Suppe noch zu dickflüssig einfach etwas Brühe dazugeben. Basilikumblätter fein schneiden und unter die Suppe mischen. Mit Cayennepfeffer, Piment, Salz und Muskatnuss abschmecken. Zum Anrichten die Basilikumblätter und wer mag, Sahne auf die Suppe geben. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, den Darm entfernen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Den Schnittlauch waschen und kleinhacken. Die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Anschließend die Garnelen in Olivenöl mit der halbierten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten anbraten. Kurz bevor die Garnelen schön glasig sind, den Schnittlauch unterschwenken und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Das Toastbrot entrinden und würfeln. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Brotwürfel darin goldgelb anrösten, eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in einen tiefen Teller füllen und die Croûtons drüberstreuen. Mit etwas Schnittlauch garnieren. Die Garnelen auf einen Spieß stecken, über den Teller legen und servieren.

Felix Brosa am 07. Oktober 2014