

Scharfe Tomaten-Suppe mit Auberginen-Minz-Crostini

Für 2 Personen

500 g Tomaten, überreif	2 Sch Holzofenbrot	1 Möhre
1 Zwiebel	1 Aubergine, klein	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote, getrocknet	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
1 Bund Basilikum	4 EL Crème-fraîche	1 Ei
1 TL Rotweinessig	2 EL Kräuternessig	500 ml Hühnerfond
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen. Eine halbe Zwiebel und eine halbe Knoblauchzehe fein würfeln. Zwei Basilikumblätter zur Dekoration beiseite legen. Das restliche Basilikum abzupfen und grob hacken. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und grob reiben. Die Zwiebelwürfel, die Knoblauchwürfel, das Basilikum und die Chilischote mit etwas Olivenöl in einen Topf geben und zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Crème légère mit dem Eigelb und dem Rotweinessig vermengen. Wasser in einem Topf erhitzen, die Tomaten einritzen, kurz in das kochende Wasser geben, enthäuten, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Anschließend die Tomaten zu der Zwiebel-Knoblauch-Basilikum-Mischung geben, mit dem Hühnerfond aufgießen und pürieren. Die Aubergine von den Enden befreien und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Auberginenscheiben aus der Pfanne nehmen. Die Petersilie und die Minze abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den restlichen Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie, die Minze und den Knoblauch mit vier Esslöffeln Olivenöl und zwei Esslöffeln Kräuternessig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit den Auberginen vermengen. Die Tomatensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen. Die Grillpfanne erhitzen, die zwei Holzofenbrotscheiben von beiden Seiten anbraten und mit der Auberginen-Minz-Mischung belegen. Die Crème-fraîche-Eigelb-Mischung unter die Tomatensuppe heben, aber nicht mehr kochen lassen, da das Eigelb sonst ausflockt. Die scharfe Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Basilikum garnieren, die Auberginen-Minz-Crostinis dazu reichen und servieren.

Julia Waldorf am 07. September 2010