

Tomaten-Suppe St. Petersburg

Für 2 Personen

200 g Tomaten	250 ml Tomatensaft	20 ml Wodka
150 g braune Champignons	50 g Speck, durchwachsen	1 Scheibe Toastbrot
1 Ei	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Rinderfond	100 ml Weißwein, trocken	125 g saure Sahne
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Prise Paprikapulver	1 Prise Zucker	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Den Speck in Würfel schneiden und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in etwas Butterschmalz andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und mit anbraten lassen. Währenddessen die Tomaten einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, häuten und würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Champignons und die Tomaten mit zu der Speck-Zwiebel-Masse geben und andünsten lassen. Das Ganze mit dem Tomatensaft, dem Weißwein und dem Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Suppe mit einer Prise Zucker, etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer, dem Thymian und dem Rosmarin abschmecken. Die Toastbrotsscheiben in etwas Olivenöl ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Toasts diagonal schneiden. Die saure Sahne mit einem Eigelb verrühren, die Suppe damit legieren und mit Wodka abschmecken. Die Tomatensuppe auf Tellern anrichten und das Toastbrot separat dazu reichen.

Wilfried Goetz am 14. September 2010