

Basilikum-Schaum-Suppe mit Croutons

Für zwei Personen

250 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum	30 g Brötchen
1 TL Butter, kalt	Butter	100 ml Sahne
600 ml Geflügelfond	3 EL Olivenöl	100 ml Weißwein, trocken
Chilipulver	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und die Stiele in die Suppe geben. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin ohne Fett anrösten. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Spinat waschen und einige Minuten im Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und grob zerkleinern. Das restliche Olivenöl mit den Basilikumblättern, den gerösteten Pinienkernen und dem blanchierten Spinat fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen und die Sahne hinzugeben. Das Gemisch aus Basilikumblättern und Blattspinat zur Suppe hinzufügen und nochmals kräftig pürieren. Die kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Basilikum-Schaumsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Croutons garnieren und servieren.

Erich Theuermann am 16. November 2010