

Kaltes Avocado-Süppchen mit Toast und Wachtel-Eiern

Für 2 Personen

12 Wachteleier	3 Scheiben Toastbrot	1 Salatgurke
1 Avocado	11 getr. Tomaten in Öl	1 unbehandelte Limette
3 Schalotten	2 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zweig Dill	3 Zweige Thymian	3 Safranfäden
2 EL geklärte Butter	5 ml Weißweinessig	1 Prise Zucker
6 Eiswürfel	Olivenöl	Meersalz
weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen halben Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Salatgurke waschen, schälen und die Schale aufheben. Die Gurke und das Gurkenfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch lösen und in grobe Stücke schneiden. Eine Schalotte schälen und halbieren. Die Dillzweige abzupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und entkeimen. Alle Zutaten in einem Stabmixer zerkleinern. Die aufgehobenen Gurkenschalen im kochenden Wasser kurz blanchieren und anschließend mit Eiswasser abschrecken. Die Schalen und Eiswürfel dann zu den restlichen Zutaten im Mixer hinzufügen und nochmals alles pürieren. Falls die Suppe zu dick sein sollte, noch etwas Wasser nachgießen. Das Ganze mit Meersalz, Pfeffer, einem Schuss Limettensaft und dem Chili abschmecken und mit Olivenöl sämig rühren. Eine Knoblauchzehe mit den übrigen Schalotten abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen. Anschließend zehn der eingelegten getrockneten Tomaten, den Thymian, Zucker, die Safranfäden, Meersalz, Pfeffer und Piment in einen Mixer geben und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Das Toastbrot in die gewünschte Form ausstechen, dann mit etwas Olivenöl beträufeln und das Brot im Backofen einige Minuten rösten lassen. Wasser mit dem Essig erhitzen und darin die Wachteleier pochieren. Anschließend die Tomatentapenade auf das Toast streichen und ein pochiertes Ei darauf legen. Das Avocadosüppchen mit dem Wachtelei und dem Toast auf Tellern anrichten und servieren.

Myriam Henskill am 12. Juli 2011