

Weißer Tomaten-Suppe mit Basilikum-Öl und Fladenbrot

Für 2 Personen

1 kg reife Tomaten	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
75 g Wiener Griessler (Mehl)	1 TL Backpulver	1 TL Natron
2 EL Butter	30 ml Milch	200 ml Schlagsahne
700 ml Gemüsefond	100 ml Olivenöl	1/2 Bund Basilikum
Zucker	weißer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, das Backpulver, etwas Salz und eine Prise Zucker vermischen. 40 Milliliter Wasser und die Milch dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Fladenbrot formen, mit Olivenöl einstreichen und 13 Minuten im Backofen backen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, grob zerkleinern und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Die Tomaten vom Strunk befreien, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Anschließend den Gemüsefond hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Anschließend den Topf in eine Schüssel Eiswasser geben und etwas abkühlen lassen. Das Basilikum zupfen und mit 50 Millilitern Olivenöl pürieren. Den Tomatensud durch ein Passiertuch abseihen und gut ausdrücken. Die klare Suppe noch mehrmals durchseihen, in einen Topf geben und die Sahne dazugeben. Das Ganze nochmal aufkochen lassen, die Butter dazugeben und mit Salz, weißem Pfeffer und einem halben Teelöffel Natron abschmecken. Anschließend die Suppe sahnig aufschlagen. Die Tomatensuppe in tiefen Teller anrichten, mit ein paar Tropfen Basilikum-Öl und dem selbstgebackenen Fladenbrot garnieren und servieren.

Doris Degen am 06. Dezember 2011