

Maisschaum-Suppe mit Balsamico-Schalotten, Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Maisschaumsuppe:

| | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| 300 g Dosenmais | 1 Knoblauchzehe | 1 Zitrone |
| 1 Muskatnuss | 1 EL Olivenöl | 100 ml Gemüsesfond |
| 100 ml trockener Weißwein | 100 ml Schlagsahne | 150 g Schalotten |

Cayennepfeffer, Salz

Für die Balsamico-Schalotten:

| | | |
|-----------------|---------------|---------------|
| 3 Schalotten | 1 TL Honig | 1 EL Olivenöl |
| 50 ml Balsamico | Salz, Pfeffer | |

Für das Bruschetta:

| | | |
|------------------|------------------------------|------------------|
| 1 Ciabatta | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | 3 Strauchtomaten |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zwiebel | 2 EL Olivenöl |

Salz, Pfeffer

Für die Balsamico-Schalotten drei Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und in heißem Öl andünsten, danach mit Balsamico und etwas Wasser ablöschen. Honig und Salz dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Balsamico-Reduktion eine sirupartige Konsistenz erhält. Inzwischen die Suppe zubereiten. Hierfür Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Den Mais abtropfen lassen, dazugeben und kurz mitdünsten. Gemüsesfond und Weißwein zugießen und die Suppe bei schwacher Hitze circa drei Minuten kochen. Anschließend mit dem Pürierstab mixen. Die Sahne halbsteif schlagen, unter die Suppe ziehen und diese nochmals pürieren. Danach die Suppe durch ein feines Sieb gießen, und mit Cayennepfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Zitrone auspressen und die Suppe mit etwas Zitronensaft würzen. Zuletzt das Ganze noch einmal aufpürieren, bis die Suppe eine schaumige Konsistenz hat. Für die Bruschetta die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, waschen, trocken tupfen und mit einem Esslöffel Olivenöl zu einem Basilikumöl pürieren. Die Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls mit einem Esslöffel Olivenöl pürieren. Die Tomaten, waschen, trocknen und würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Anschließend Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Knoblauch- und Basilikumöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne anrösten, bis diese leicht gebräunt sind. Das geröstete Brot mit den Tomatenwürfeln belegen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Balsamico-Schalotten darauf verteilen. Dazu die Bruschetta servieren.

Isabell Ahmed am 18. November 2014