

# Kalte Apfel-Suppe mit Tomaten-Tatar-Toast

Liegeois

Zutaten für zwei Personen

**Für die Apfelsuppe:**

2 grüne Granny Smith Äpfel

1 grüne Zitrone

6 Tropfen Tabasco

**Für das Tomatentatar Toast:**

2 Scheiben Weißbrot

1 Schalotte

Salz

1 kleine Gurke

4 Zweige Koriander

Salz

2 Tomaten

1 EL Xérès Essig

schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

1 Knoblauchzehen

3 Blätter Basilikum

Eine Scheibe am oberen Ende der Äpfel abschneiden. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen. Die Äpfel von innen mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Fruchtfleisch der Äpfel mit der Zwiebel und der Gurke vermengen. Den Koriander, das Tabasco, das Olivenöl, den restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Die Apfelsuppe in den ausgehöhlten Äpfeln servieren.

Das Weißbrot toasten und mit dem Knoblauch einreiben. Die Tomaten heiß aufbrühen und schälen. Anschließend die Kerne entfernen und das Fleisch klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Tomaten mit der Schalotte, dem Basilikum und dem Essig vermengen. Das Tomatentatar auf dem Toast anrichten.

Die Kalte Apfelsuppe mit Tomatentatar-Toast auf Tellern anrichten und servieren.

Muriel am 02. Oktober 2015