

# Basilikum-Suppe mit gefüllter Tomate

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

|                           |                     |                     |
|---------------------------|---------------------|---------------------|
| 3 Schalotten              | 1 Knoblauchzehe     | 15 Zweige Basilikum |
| 100 ml trockener Weißwein | 800 ml Geflügelfond | 2 EL Olivenöl       |

**Für die Basilikumpaste:**

|                   |                  |                      |
|-------------------|------------------|----------------------|
| 250 g Blattspinat | 30 g Pinienkerne | 200 g Sahne          |
| Eiswasser         | 80 ml Olivenöl   | Chili, Salz, Pfeffer |

**Für die gefüllten Tomaten:**

|                          |                  |                   |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| 4 Tomaten                | 100 g Mozzarella | 30 g grüne Oliven |
| 2 EL Olivenöl con Limone | 100 g Butter     | Salz, Pfeffer     |

**Für die Suppe:**

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Basilikum waschen und trockenwedeln, die Blättchen von den Stielen zupfen und beiseite legen. Die Stiele in die Suppe geben.

**Für die Basilikumpaste:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Blattspinat verlesen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann sehr fest ausdrücken und grob zerkleinern.

Olivenöl mit den Basilikumblättern, den Pinienkernen und dem Spinat fein pürieren. Die Paste mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und beiseite stellen. Sahne in die Suppe geben und diese nochmals aufkochen lassen.

**Für die gefüllten Tomaten:**

Tomaten über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Am Stielansatz jeweils einen schmalen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen.

Mozzarella gut abtropfen lassen, in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Oliven hacken, mit dem Mozzarella und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten Tomaten in eine feuerfeste Form setzen, mit der Mozzarella-Oliven-Mischung füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Die Tomaten im Backofen auf der mittleren Schiene 5-8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen, die Basilikumpaste zugeben und die Suppe fein pürieren.

Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach untermixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils eine gegarte Tomate hineinsetzen und servieren.

Katharina Ernst am 05. März 2019