

# Tomaten-Suppe, Avocado-Chorizo-, Orangenbutter-Crostini

**Für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

500 g Cherrytomaten	400 ml Tomatensaft	2 Zwiebeln
1 rote Chili	50 ml weißer Balsamico	250 ml Gemüsefond
1 EL Tomatenmark	2 TL Zucker	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Schaum:**

150 ml Gemüsefond	60 g Sahne	20 g kalte Butter
5 Zweige Basilikum		

**Für die Crostini:**

$\frac{1}{2}$ französisches Baguette	100 g Chorizo	1 Avocado
1 Limette	4 Zweige Koriander	3 EL Olivenöl
Kalahari Salz	Pfeffer	

**Für die Orangen-Crostini:**

$\frac{1}{4}$ Ciabatta	1 Orange, Abrieb	75 g weiche Butter
3 Stiele Basilikum		

**Für die Tomatensuppe:**

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und kleinschneiden. Zwiebeln und Chili mit den halbierten Cherrytomaten in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Tomatenmark unterrühren, mit Balsamico ablöschen sowie Tomatensaft und Fond angießen.

Die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen, anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Schaum:**

Den Fond mit Sahne und 3 Zweigen Basilikum in einem Topf erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Kalte Butter dazugeben und mit gezupften Basilikumblättern mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für die Crostini:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette schräg in 10 Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen etwa 6 Minuten goldbraun rösten.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Avocado, etwas Limettensaft und Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chorizo in Scheiben schneiden und vierteln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocadocreme auf die gerösteten Brotscheiben streichen und mit der Chorizo belegen. Mit einigen Korianderblättchen garnieren.

**Für die Orangen-Crostini:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter und Orangenschale in einer Schüssel cremig verrühren und Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im Ofen 10 Minuten goldbraun rösten.

Die scharfe Tomatensuppe mit Avocado-Chorizo- und Orangenbutter- Crostini auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Schock am 19. April 2017