

# Tomaten-Suppe mit Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß und Brot

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

800 g Fleischtomaten	1 kleine rote Chilischote	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark	4 EL Crème Fraîche
200 ml Gemüsefond	2 EL Gin	4 Zweige Basilikum
3 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln	4 Riesengarnelen	1 Limette
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

**Für das geröstete Brot:**

$\frac{1}{2}$ Ciabatta-Baguette	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
Salz		

**Für die Suppe:**

Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften grob würfeln. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken bzw. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, Tomaten, Kräuter und Chili zugeben und ebenso kurz anschwitzen. Tomatenmark zugeben, einrühren. Alles mit Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten garen lassen. Gin zugießen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe vor dem Servieren mit einem Klecks Crème Fraîche garnieren.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Meeresfrüchte waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin, Zwiebel und Knoblauch zugeben und Jakobsmuscheln und Garnelen darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Eventuell nochmals nachwürzen und fein abgeriebenen Limettenzesten bestreuen. Garnelen und Jakobsmuscheln herausnehmen und auf 2 Holzspieße stecken.

**Für das geröstete Brot:**

Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brotscheiben darin unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen, mit Knoblauch marinieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten, je einen Jakobsmuschel- Garnelen-Spieß daraufsetzen und geröstetes Brot dazureichen und servieren.

Heinz Zwetsch am 26. September 2017