

Weißer Tomaten-Suppe mit Basilikum-Schaum, Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

6 reife Strauchtomaten	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	100 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Basilikumschaum:

15 g Basilikumblätter	3 g Sojalecithin
-----------------------	------------------

Für die Jakobsmuschel:

2 geschlossene Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Salz
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für den Parmesanchip:

80 g Parmesan	1 TL Chiliflocken	1 EL Pinienkerne
---------------	-------------------	------------------

Für die Suppe:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten waschen, Strunk entfernen, vierteln und mit einem Multizerkleinerer fein pürieren. Ein Passiertuch oder ein feuchtes Küchentuch in ein Sieb legen und über einen Topf halten. Tomatenpüree auf das Küchentuch gießen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und die Hälfte in feine Stifte schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Thymian dazugeben, Tomatensaft und Sahne angießen. Kurz aufkochen lassen und Thymian entfernen. Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Basilikumschaum:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mit 100 ml Wasser in einem Multizerkleinerer pürieren. Püree in eine Schüssel geben und Sojalecithin unterrühren. Masse mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Für die Jakobsmuschel:

Muscheln öffnen und das Muschelfleisch lösen, waschen und zwischen 2 Geschirrtüchern für 10 Minuten trocknen. Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln zusammen mit Knoblauch beidseitig kurz anbraten. Butter und Zucker darauf geben und kurz glasieren und karamellisieren. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Saft einer halben Zitrone zu den Jakobsmuscheln geben. Von der Herdplatte nehmen und kurz ruhen lassen. Dann mit Salz würzen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan fein reiben, Pinienkerne grob hacken. Beides mit Chiliflocken vermengen und in kleinen Häufchen auf einem Backpapier verteilen und flach andrücken. Für ca. 6-7 Minuten im Ofen backen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Christian Schimitzek am 17. Mai 2022