

Tomaten-Suppe mit gegrilltem Käse-Toast

Für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

300 g Cherrytomaten	2 Karotten	400 g Dosen-Tomaten
1 Paprika	2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	50 g Butter	250 ml Sahne
100 ml Hühnerfond	300 ml Whisky	1 EL Tomatenmark
4 Zweige Thymian	25 g Basilikum	25 g Petersilie
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Käse-Toast:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
10 g Gruyère	10 g Parmesan	1 Kugel Mozzarella
1 Ei	40 g Butter	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	100 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für die Tomatensuppe:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln grob schneiden, Knoblauch halbieren. Tomaten halbieren, Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Karotten schälen und würfeln.

Butter und Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbraten.

Nach 2 Minuten Knoblauch, Tomaten, Paprika, Karotten und Thymian hinzugeben. Anbraten und mit Whiskey ablöschen. Nach etwa 3 Minuten Tomatenmark und Fond dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten.

Sahne hinzufügen. Alles pürieren und zum Schluss mit gehacktem Basilikum, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Käse-Toast:

Ei in ein hohes Rührgefäß geben und mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Knoblauchzehe abziehen und grob zerkleinern. Mit ins Gefäß geben. Alles mit einem Pürierstab aufmixen und dann weiter Öl einfließen lassen, bis alles emulgiert und eine Mayonnaise entstanden ist.

Aus dem Ciabatta zwei große Scheiben schneiden. Beide Innenseiten mit der zuvor hergestellten Mayonnaise bestreichen.

Mozzarella mit Küchenpapier trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Gruyère und Parmesan reiben. Alle Käsesorten auf Brotscheiben verteilen und zusammenklappen. In einer beschichteten Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und Brot von beiden Seiten anbraten, bis es goldbraun, knusprig und der Käse innen geschmolzen ist.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Luca Diephaus am 09. April 2024