

# Geeiste Tomaten-Gurken-Suppe mit Crevetten

## Für 4 Personen

200 g Crevetten	70 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Zweige Estragon	8 Tomaten
2 Salatgurken	1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen
ca. 100 ml Tomatensaft	150 ml Gemüsebrühe	10 ml weißer Balsamico

Crevetten in 1 EL Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Crevetten mit den Kräutern und 30 ml Olivenöl marinieren und in den Kühlschrank stellen. Tomaten waschen, am Strunkansatz einritzen, 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, in Eiswasser abschrecken und anschließend häuten. Die Salatgurken waschen und schälen, Staudensellerie waschen. Von der Tomate und Gurke eine kleine Menge (jeweils ca. 1 EL) in kleine feine Würfel schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Das restliche Gemüse grob würfeln. Knoblauch schälen und mit den Gemüsestücken in einen Mixer geben. 30 ml Olivenöl, Tomatensaft, Gemüsebrühe und Essig zugeben und fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem fein gewürfelten Gemüse und den marinierten Crevetten anrichten.

Karlheinz Hauser am 07. Juli 2014