

Kalte Tomaten-Suppe mit Basilikum-Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------|------------------------|
| 8 gelbe Kirschtomaten | Salz, Zucker | 3 EL Olivenöl |
| 2 Blatt Gelatine | 1 Bund Basilikum | 250 g Sauerrahm |
| 40 ml Milch | 100 g Sahne | 2 kg vollreife Tomaten |
| 500 ml Hühnerbrühe | 1 Knoblauchzehe | 3 Zweige Thymian |
| Pfeffer | 2 Lorbeerblätter | 1 Baguette |
| 8 grüne Oliven, entkernt | | |

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Mit Salz und einer Prise Zucker bestreuen und mit ca. 1 TL Olivenöl beträufeln, dann im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, zusammen mit dem Sauerrahm pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Milch erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen, dann alles unter den Basilikumrahm mischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben, die Masse nochmals abschmecken, in kleine Gefrierförmchen (ca. 80 ml Inhalt) füllen und einige Stunden oder über Nacht tiefgefrieren. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Frucht in grobe Stücke schneiden. Brühe aufkochen. Tomaten und Brühe in einen Mixer geben und fein pürieren. Knoblauch schälen, sehr fein hacken. Thymian abspülen und die Blättchen von den Zweigen streifen. Das Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer, Thymianblättchen und Knoblauch zugeben und durch ein feines Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist drücken. Die passierte Suppe kalt stellen. Das im Mulltuch zurückgebliebene Tomatenpüree aufbewahren. Das Brot längs lange schmale Scheiben schneiden (sie sollten länger als der vorgesehene Servierteller sein). Brotscheiben in einer Pfanne mit restlichem Olivenöl von beiden Seiten rösten, dann mit dem im Mulltuch zurückgebliebenen Tomatenpüree bestreichen. Von den gegarten Kirschtomaten die Haut abziehen und entweder in die Suppe oder auf die "Brotbrücke" setzen. Das Eis in die Tellermitte setzen, die kalte Suppe darum herum angießen, einige Oliven hineingeben und die Brotscheibe anlegen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 6. Juli 2011