

Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1,5 kg reife Tomaten	Meersalz, Salz, Zucker
4 Blatt Gelatine	150 g Sahne	2 Fleischtomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	100 g gemischte Wildkräuter
8 Scheiben Serrano Schinken		

Basilikum abspülen, trocken schütteln. Tomaten waschen, in grobe Stücke schneiden, mit der Hälfte Basilikum, etwas Meersalz, Pfeffer und einer Prise Zucker pürieren. Die Masse in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen, so dass ca. 800 ml klarer Tomatenfond übrig bleibt. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Dann vorsichtig unter den klaren Tomatenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vier tiefe Suppenteller geben und kalt stellen. Für das Tatar die Fleischtomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermischen. Mit 1 EL Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Basilikum fein schneiden und untermischen. Die Wildkräuter abspülen, trocken schütteln und kurz vor dem Servieren mit 1-2 EL Olivenöl und Meersalz marinieren. Das Tomatentatar mittig auf die gelierte Suppe geben und zwei Scheiben Schinken dekorativ darauf legen. Die Wildkräuter gleichmäßig im Suppenteller verteilen und servieren.

Karlheinz Hauser 20. August 2012