

# Karotten-Creme-Suppe mit Kirschtomaten

## Für 4 Personen

### Für die Kirschtomaten:

6 reife Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	50 g Zucker
6 EL Estragonessig	1 Bio-Orange	2 TL Ingwersaft
1 EL Tomatenketchup	1 EL Tomatenmark	1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Piment, gemahlen
1 Msp. Cayennepfeffer	2 Zweige Majoran	

### Für die Karottencreme:

250 g Karotten	1 Lauchzwiebel	3 reife Tomaten
2 EL Olivenöl	2 Msp. Currypulver	Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Zucker	60 ml trockener Wermut	1 Spritzer Zitronensaft
1 l Geflügelfond	100 ml Sahne	1 EL gesalzene Butter

Für die Tomaten:

Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten bis die Haut aufplatzt. Auf Küchenkrepp geben und die Haut am Strunk aufdrehen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Essig ablöschen und etwas köcheln lassen. Die Orange heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Den Orangensaft, Abrieb der Orange, Ingwersaft, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce zugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Nelke, Piment und Cayennepfeffer würzen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit den vorbereiteten Kirschtomaten in dem Sud ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Für die Karottencreme:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und in Stücke teilen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Karotten, Lauchzwiebel und Tomaten darin andünsten. Mit Curry, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wermut und Zitronensaft dazugeben, die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den Geflügelfond angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren. Die Sahne angießen und unter Rühren erneut erhitzen. Die gesalzene Butter in kleinen Flocken mit einem Stabmixer unter die Suppe quirlen und abschmecken. Die Karottencreme in tiefen Tellern anrichten und die marinierten Tomaten einlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 06. Mai 2014