

# Schaumsuppe von geschmorten Ochsenherz-Tomaten

**Für 4 Personen**

**Für die Suppe:**

4 Ochsenherztomaten	2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	2 EL Tomatenmark	6 cl weißer Balsamico
2 Zweige Thymian	2 Stiele Basilikumzweig	1 Chilischote
600 ml Gemüsefond	Salz	Zucker

**Für die Sahne:**

2 Stiele Basilikum	75 g Sahne	1 Msp. Bio-Orangenschale
Salz	Pfeffer	Piment-d'Espelette

**Für die Tomaten:**

5 kleine Strauchtomaten	5 gelbe Strauchtomaten	1 Ochsenherztomate
Olivenöl	2 Zweige Thymian	Bio-Orangenschale
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer
Piment-d'Espelette	1/2 Bund Basilikum	

Für die Suppe Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Tomatenstücke auf den Schnittflächen darin kräftig anrösten, sodass ein schönes Grillaroma entsteht.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenmark einrühren. Mit Balsamico ablöschen und einkochen.

Thymian und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Chili putzen, entkernen und würfeln.

Geschmorte Ochsenherztomaten, Chili und Kräuter unter die Balsamico-Reduktion mischen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und einmal aufkochen lassen.

Die Zutaten im Fond fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Für die aromatisierte Sahne Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Sahne steif schlagen, mit Orangenschale, Basilikum, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Kühl stellen.

Für die geschmorten Tomaten Strauch- und Ochsenherztomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, abziehen. Ochsenherztomate in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl, Thymian, Orangenschale und Zucker in einem Topf erhitzen. Ganze Strauchtomaten und Tomatenscheiben zugeben und alles kurz anschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Basilikum abbrausen, fein schneiden und untermischen.

Tomatencremesuppe aufschäumen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit Schmortomaten und Aroma-Sahne anrichten.

Jörg Sackmann am 22. August 2017