

Kalte Tomaten-Suppe mit Blätterteig-Taschen

Für vier Portionen

4 Stiele Basilikum	250 g Frischkäse	3 Eier (Klasse M)
50 g Parmesan	3 EL Semmelbrösel	1 Rolle Blätterteig
2 EL Sahne	500 g Tomaten, reif	400 ml Tomatensaft
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	3 EL Balsamico, hell
2 EL Olivenöl	Chili, Zucker	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Basilikum waschen, trocken schleudern, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Zwei Eier trennen sowie den Parmesan fein reiben. Anschließend das Basilikum mit dem Frischkäse, den zwei Eigelben, dem Parmesan sowie den Semmelbröseln verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Blätterteig ausrollen. Kreise von etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Je einen Teelöffel Füllung darauf geben. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen. Die Ränder des Blätterteigs mit der Eigelb-Sahne-Mischung einstreichen. Anschließend zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut zusammen drücken. Mit dem restlichen Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schleudern und die Blättchen abzupfen. Die Tomatenwürfel anschließend mit dem Tomatensaft, der Knoblauchzehe und den Thymianblättchen in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen, Abschließend den Balsamicoessig sowie das Olivenöl zugeben und nochmals kräftig mixen. Die Suppe in gekühlten Gläsern servieren. Die Blätterteigtaschen auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 30. Juni 2012