

Basilikum-Schaumsuppe mit geschmolzenen Kirschtomaten

Für vier Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g Kartoffeln, mehlig
2 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne	1 Bund Basilikum (ca. 50 g)	250 g Kirschtomaten
1 EL Honig	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zusammen im heißen Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Brühe angießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend Sahne zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum abrausen und trocken schleudern. Vier Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter von den Stielen zupfen und in die Suppe geben. Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kirschtomaten abrausen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin kurz heiß anbraten, bis sie aufplatzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Honig darüber träufeln. Tomaten einige Minuten in der Pfanne schwenken, bis die Tomaten schön weich sind. Zum Anrichten die Suppe frisch aufschäumen und in tiefe Teller füllen. Kirschtomaten und Basilikumblätter hineingeben und das Ganze mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Horst Lichter am 12. April 2014