

Weißer Tomaten-Suppe

Für 2 Portionen

2 reife Strauchtomaten	200 ml Sahne	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten vierteln. Das Fruchtfleisch und der Strunk müssen nicht entfernt werden. Die Tomaten in einen Standmixer geben und zu einem feinen Tomatenfond pürieren. Im nächsten Schritt ein frisches und sauberes Küchentuch in Wasser tränken und gut auswringen. Das nasse Küchentuch in ein Sieb legen und über einen Topf halten. Den Tomatensud auf das Küchentuch gießen und durch das Küchentuch fließen lassen. Das nasse Küchentuch bewirkt, dass es sich nicht mit dem Tomatensaft vollsaugt und außerdem nur den Sud durchfließen lässt. Rückstände bleiben zurück. Eine Zwiebel in feine Stücke und eine Knoblauchzehe in feine Stifte schneiden. Beides in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Für ein würziges Aroma außerdem einen ganzen Thymianzweig in den Topf geben und mit dem klaren Tomatenfond auffüllen. Den Thymianzweig aus der Suppe nehmen und mit der Sahne auffüllen. Die Tomatensuppe kurz aufkochen lassen und zum Schluss mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und warm servieren.

Steffen Henssler am 06. 02. 2012