

Tomaten-Suppe mit frittiertem Rucola

Für 2 Portionen

6 Strauchtomaten	100 g Rucola	400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	Olivenöl
1 Schalotte	1 Chilischote	Salz
Pfeffer	Prise Zucker	Pflanzenöl

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Eine Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Eine halbe Chilischote klein schneiden und mit den Zwiebelscheiben in das erhitzte Olivenöl geben. Damit die Schalotten und die Chilischote etwas karamellisieren, eine Prise Zucker dazugeben. Die Tomaten vierteln, mit in den Topf geben und leicht anschwitzen. Damit der Saft der Tomaten etwas austreten kann, die Tomaten leicht zerdrücken. Im nächsten Schritt die Tomaten mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verfliegen lassen. Danach mit Salz würzen und mit Gemüsefond auffüllen. Die Tomatensuppe mit der Sahne auffüllen und drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Damit Kerne und Schale zurückbleiben, die Tomatensuppe durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen und nochmals schaumig aufmixen. Einen neuen Topf bis zur Hälfte mit Pflanzenöl füllen, auf etwa 160 Grad erhitzen und den Rucola in dem Fett nur ganz kurz, circa 10 bis 15 Sekunden, frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Suppe mit einer Schöpfkelle auf Tellern geben und mit dem frittierten Rucola garnieren.

Steffen Henssler am 10. 02. 2012