

Kalte Tomaten-Melonen-Suppe mit Estragon-Croûtons

Für zwei Personen

3 Ochsenherztomaten	100 g Wassermelone	1 kleine Zwiebel
50 ml Olivenöl	25 ml Gemüsebrühe	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon
$\frac{1}{4}$ Baguette	40 g Butter	1,5 EL Joghurt
1 Spritzer scharfe ChilisaUCE	1 Prise Cayenne	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten blanchieren, häuten und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenwürfel hinzufügen, danach mit der Gemüsebrühe auffüllen und für 20 Minuten lauwarm erhitzen (nicht kochen!).

In der Zwischenzeit den Estragon hacken. Das Baguette in grobe Würfel schneiden und in 35 Millilitern Olivenöl und der Butter bei geringer Temperatur zu knusprigen Croûtons rösten. Dann den gehackten Estragon hinzufügen und die Croûtons auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Wassermelone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Den Joghurt, das restliche Olivenöl und die Melonenwürfel in die Tomatensuppe geben und alles mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne und scharfer ChilisaUCE abschmecken und auf Eis kalt stellen.

Ali Güngörmüs am 10. April 2015