

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Björn Rettig**

**Tomatensuppe mit warmem Cheddar-Brie-Sandwich**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Sandwich:**

- 4 Scheiben weißes, gutes Sandwichbrot
- 100 g gereifter Cheddar-Käse
- 75 g Brie Käse
- 1 Schalotte
- 2 EL trockener Weißwein
- 3 EL weiche Butter
- 1 TL Dijon Senf

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft erhitzen.

Vom Brie die Rinde entfernen. Cheddar in Würfel schneiden. Cheddar, Brie, und Wein in der Küchenmaschine ca. 20-30 Sekunden zerkleinern, bis die Mischung eine glatte Paste bildet. Schalotte abziehen, halbieren, hacken, hinzufügen und kurz vermischen.

In einer separaten Schüssel Butter und Senf vermengen.

Butter-Senf-Mischung auf einer Seite der Brotscheiben verteilen. Zwei Scheiben umdrehen und auf der zweiten Seite die Käsemischung verteilen. Mit den restlichen zwei Scheiben Brot abdecken, gebutterte Seiten nach oben.

30 cm-Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze 3 Minuten erhitzen.

Sandwiche in die Pfanne legen, Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und braten, bis das Brot leicht gebräunt und knusprig ist, ca. 2 bis 4 Minuten pro Seite.

**Für die Suppe:**

- 480 g Dose geschälte ganze Tomaten
- 4 große Schalotten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 250 ml Gemüsefond
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Cognac
- 4 EL Butter
- 1 EL dunkelbrauner Zucker
- 1 Prise Piment
- Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und hacken. Backblech mit Folie auslegen. Tomaten in einer Schicht auf Folie verteilen und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Backen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und Tomaten beginnen zu färben, etwa 20 Minuten. Tomaten leicht abkühlen lassen, dann von der Folie abziehen, in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Butter bei mittlerer Hitze bis zum Schäumen erhitzen. Schalotten, Tomatenmark und Piment hinzufügen. Hitze auf niedrig reduzieren, bis Schalotten erweicht werden, 7 bis 10 Minuten. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 30 Sekunden kochen. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond hinzufügen. Tomatensaft aus der Dose und geröstete Tomaten unterrühren. Auf mittlere Hitze erhöhen und zum Kochen bringen, danach bei wenig Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.

Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Feststoffe vom Sieb mit 250 ml von der Flüssigkeit im Mixer 1 bis 2 Minuten pürieren.

Pürierte Mischung und verbleibende Flüssigkeit in einen Topf geben. Sahne einrühren und bei geringer Hitze erwärmen. Von der Hitze nehmen und Cognac zufügen. Mit Salz und Cayenne abschmecken und servieren.

**Für die Garnitur:**

- ½ Bund Oregano

Oregano abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.