

Horst Lichter | Tomaten-Süppchen mit Basilikum-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Dosentomaten
- 300 g Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Schwarzwälder Schinken am Stück
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Oregano
- 2 EL Öl
- 1 Bund Basilikum
- 2 Eigelb
- 1 Schuss Sherry
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schinken in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Dosentomaten klein schneiden und mit der Sahne dazugeben. Knoblauch und Oregano untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch ein grobes Sieb streichen und den aufgefangenen Schinken entfernen. Die Suppe bei schwacher Hitze weitere 10 Minuten einkochen lassen.

Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige Blätter für die Deko beiseitelegen. Den Rest fein hacken. Eigelbe mit Crème fraîche und Basilikum mit dem Stabmixer schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Sherry abschmecken.

Die Tomaten-Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Basilikum-Creme daraufgeben. Mit Basilikum garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 27.01.2007

Prominente Gäste: Carmen Nebel & Rainer Hunold