

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Christian Schimitzek

**Weißer Tomatensuppe mit Basilikumschaum,
 Jakobsmuschel und Parmesan-Pinienkern-Chip**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 6 reife Strauchtomaten Tomaten waschen, Strunk entfernen, vierteln und mit einem
 1 kleine Zwiebel Multizerkleinerer fein pürieren. Ein Passiertuch oder ein feuchtes
 1 Knoblauchzehe Küchentuch in ein Sieb legen und über einen Topf halten. Tomatenpüree
 1 Zweig Thymian auf das Küchentuch gießen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und
 1 EL Olivenöl eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und die Hälfte
 100 g Sahne in feine Stifte schneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln.
 Salz, aus der Mühle Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Thymian dazugeben, Tomatensaft und Sahne angießen. Kurz aufkochen
 lassen und Thymian entfernen. Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen
 und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für den Basilikumschaum:** Basilikum abrausen und trockenwedeln. Mit 100 ml Wasser in einem
 15 g Basilikumblätter Multizerkleinerer pürieren. Püree in eine Schüssel geben und Sojalecithin
 3 g Sojalecithin unterrühren. Masse mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.
- Für die Jakobsmuschel:** Muscheln öffnen und das Muschelfleisch lösen, waschen und zwischen 2
 2 ganze, geschlossene Geschirrtüchern für 10 Minuten trocknen. Knoblauch abziehen und
 Jakobsmuscheln andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln
 1 Knoblauchzehe zusammen mit Knoblauch beidseitig kurz anbraten. Butter und Zucker
 1 Zitrone, davon Salz darauf geben und kurz glasieren und karamellisieren. Zitrone waschen,
 1 EL Butter halbieren und auspressen. Saft einer halben Zitrone zu den
 1 EL Olivenöl Jakobsmuscheln geben. Von der Herdplatte nehmen und kurz ruhen
 1 Prise Zucker lassen. Dann mit Salz würzen.
 1 Prise Salz
- Für den Parmesanchip:** Parmesan fein reiben, Pinienkerne grob hacken. Beides mit Chiliflocken
 80 g Parmesan vermengen und in kleinen Häufchen auf einem Backpapier verteilen und
 1 TL Chiliflocken flach andrücken. Für ca. 6-7 Minuten im Ofen backen und auf einem
 1 EL Pinienkerne Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.