

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2024** ▪
Tagesmotto „Frisch statt fertig“ mit Nelson Müller



Christina Fink

Tomatensuppe mit Basilikum-Eis, Mandel-Parmesan-Cracker und Gin-Sahne-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

500 g Cherrytomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
200 ml Gemüsefond
5 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Alle Zutaten, bis auf den Fond, in eine Ofenform geben, gut durchmischen und bei 200 Umluft für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Es sollte allerdings nicht zu schwarz werden.

Danach eventuell die Thymianzweige entfernen, alles in einem Topf pürieren und durch ein Sieb streichen. Dabei Gemüsefond hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Eis:

1 kleines Bund Basilikum
1 Zitrone, Saft & Abrieb
200 g Naturjoghurt
50 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker

Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. In eine Eismaschine füllen und erkalten lassen.

Für den Cracker:

3-4 spanische Mandeln
5 g Parmesan
1 Ei
2 EL Mehl
Mehl, zum Ausrollen
1 Prise Salz

Mandeln fein hacken oder hobeln. Mehl mit 1 EL Wasser und dem Salz zu einem Teig verkneten, auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und ausstechen. Ei trennen, das Eigelb mit einem Schuss Wasser verquirlen und auf den Teig streichen. Parmesan fein darüber reiben und die Mandeln darauf verteilen. Bei 200 Grad Heißluft 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Gin-Sahne-Kaviar:

100 ml Sahne
3-4 EL Gin
1 Zweig Rosmarin
1 Msp. Agar Agar
200 ml Pflanzenöl

Öl im Kühlschrank richtig kalt werden lassen.

Einen Topf erhitzen und Rosmarin hineingeben, mit Gin ablöschen, die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und den Rosmarin entfernen. Dann das Agar Agar hinzufügen, gut verrühren oder mixen und kurz kochen lassen. Wenn alles ein wenig abgekühlt ist, in eine Spritze oder Pipette füllen und in das kalte Öl tropfen.

Für die Garnitur: Ananastomaten aufschneiden und aushöhlen, sodass man die Suppe darin servieren kann. Kresse und getrocknete Tomaten als Garnitur verwenden.

- 2 große schöne Ananastomaten, alternativ Ochsenherztomaten
- 2 getrocknete Tomaten
- 1 Beet Kresse

Die heiße Suppe in die ausgehöhlte Tomaten füllen, den Cracker als Deckel darauflegen und obendrauf den Gin-Sahne-Kaviar setzen. Alles auf einen flachen Teller stellen und das Basilikum-Eis daneben anrichten und servieren.