

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2019 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Katharina Ernst

Basilikum-Suppe mit gefüllter Tomate

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
15 Zweige Basilikum
100 ml trockener Weißwein
800 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Basilikum waschen und trockenwedeln, die Blättchen von den Stielen zupfen und beiseite legen. Die Stiele in die Suppe geben.

Für die Basilikumpaste:

250 g Blattspinat
30 g Pinienkerne
200 g Sahne
Eiswasser
80 ml Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Blattspinat verlesen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann sehr fest ausdrücken und grob zerkleinern.

Olivenöl mit den Basilikumblättern, den Pinienkernen und dem Spinat fein pürieren. Die Paste mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und beiseite stellen. Sahne in die Suppe geben und diese nochmals aufkochen lassen.

Für die gefüllten Tomaten:

4 Tomaten
100 g Mozzarella
30 g grüne Oliven ohne Stein
2 EL Olivenöl con Limone
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Am Stielansatz jeweils einen schmalen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen.

Mozzarella gut abtropfen lassen, in ½ cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Oliven hacken, mit dem Mozzarella und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die ausgehöhlten Tomaten in eine feuerfeste Form setzen, mit der Mozzarella-Oliven-Mischung füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Die Tomaten im Backofen auf der mittleren Schiene 5-8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen, die Basilikumpaste zugeben und die Suppe fein pürieren.

Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach untermixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils eine gegarte Tomate hineinsetzen und servieren.