

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2024 ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Luca Diephaus**

**Tomatensuppe mit gegrilltem Käse-Toast**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tomatensuppe:**

300 g Cherrytomaten  
 2 Karotten  
 400 g San-Marzano-Tomaten, aus der Dose  
 1 Paprika  
 2 rote Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone, Saft  
 50 g Butter  
 250 ml Sahne  
 100 ml Hühnerfond  
 300 ml Whisky  
 1 EL Tomatenmark  
 4 Zweige Thymian  
 25 g Basilikum  
 25 g Petersilie  
 1 EL Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln grob schneiden, Knoblauch halbieren. Tomaten halbieren, Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Karotten schälen und würfeln. Butter und Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbraten. Nach 2 Minuten Knoblauch, Tomaten, Paprika, Karotten und Thymian hinzugeben. Anbraten und mit Whiskey ablöschen. Nach etwa 3 Minuten Tomatenmark und Fond dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Sahne hinzufügen. Alles pürieren und zum Schluss mit gehacktem Basilikum, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für das Käse-Toast:**

½ Ciabatta  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Saft  
 10 g Gruyère  
 10 g Parmesan  
 1 Kugel Mozzarella  
 1 Ei  
 40 g Butter  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 ½ TL extrascharfer Senf  
 100 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in ein hohes Rührgefäß geben und mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Knoblauchzehe abziehen und grob zerkleinern. Mit ins Gefäß geben. Alles mit einem Pürierstab aufmixen und dann weiter Öl einfließen lassen, bis alles emulgiert und eine Mayonnaise entstanden ist. Aus dem Ciabatta zwei große Scheiben schneiden. Beide Innenseiten mit der zuvor hergestellten Mayonnaise bestreichen.

Mozzarella mit Küchenpapier trockentupfen und in Scheiben schneiden. Gruyère und Parmesan reiben. Alle Käsesorten auf Brotscheiben verteilen und zusammenklappen. In einer beschichteten Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und Brot von beiden Seiten anbraten, bis es goldbraun, knusprig und der Käse innen geschmolzen ist.

**Für die Garnitur:**

1-2 Zweige Petersilie

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.