

Italienische Rezepte

Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Basilikum, Europa, Gemüse, Gewürze, Italien, Suppe

70 g	Schalotten		Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe	400 ml	Sahne
8	Essl. Olivenöl	4	Strauchtomaten
150 ml	Weisswein	80 g	Mozzarella
800 ml	Geflügelfond	20 g	(-30) grüne Oliven (ohne - Stein)
15	Stiele Basilikum	2	Essl. Olivenöl mit Zitrone
150 ml	Pflanzenöl zum Frittieren	50 g	kalte Butterwürfel
30 g	Pinienkerne		
250 g	Spinat		

1. Für die Suppe Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. 2 El Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Basilikumblätter abzupfen und beiseite legen. Die Stiele zur Suppe geben. 8 Basilikumblätter in heißem Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseite stellen.

2. Für die Paste Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Spinat waschen, putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Spinat in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit den Händen gut ausdrücken. Das restliche Olivenöl, restliche frische Basilikumblätter, Pinienkerne und Spinat in ein hohes, schmales Gefäß geben. Salzen, pfeffern und mit dem elektrischen Stabmixer fein pürieren.

3. Sahne zur eingekochten Suppe geben und nochmals um 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Einen schmalen Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen. Mozzarella gut abtropfen lassen, in 1/2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Oliven in 3-4 mm große Stücke hacken und mit dem Olivenöl mit Zitrone zum Mozzarella geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten in eine ofenfeste Form setzen und die Mozzarella-Tomaten-Füllung gleichmäßig in den Tomaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) 5-8 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen. Basilikumpaste in einen elektrischen Küchenmixer geben und mit der Suppe auffüllen. Fein mixen und nach und nach die eiskalten Butterwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils 1 Tomate hineinsetzen. Mit frittierten Basilikumblättern dekorieren.