

Alfred Biolek | Wassermelonen-Tomaten-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Wassermelone, ohne Schale und Kerne
- 1 kg Tomaten
- 16 Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Basilikumblätter
- 1 Mozzarella (150 g)
- 150 ml Olivenöl
- 2 EL Rotwein-Essig
- 30 Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Wassermelone und ungeschälte, gewaschene Tomaten in grobe Stücke schneiden. Mit 100 ml Olivenöl, 30 Basilikumblättern, geschälten Knoblauchzehen und Rotwein-Essig in ein Gefäß geben, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Den Mozzarella fein würfeln. Die Cocktailtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen. Wenn sich die Haut wellt, herausnehmen und sofort kalt abschrecken. Die Tomaten häuten und halbieren.

Die Pinienkerne einige Sekunden ohne Fett goldgelb rösten. Das restliche Basilikum fein schneiden.

Mozzarella, Cocktailtomaten, Pinienkerne und Basilikum mit dem restlichen Öl, Salz und Pfeffer bedecken und kurz stehen lassen.

Kalte Suppe in Tellern anrichten, die Einlage mit der Schaumkelle aus der Marinade nehmen und auf die Suppe geben.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! vom 25.03.2005