

Horst Lichter | Basilikum-Cremesüppchen

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Stiele Basilikum
- 4 Kirschtomaten
- 300 g Eisbergsalat
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Crème double
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. 4 Salatblätter in feine Streifen, den Rest in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten halbieren, von Strunk und Fruchtfleisch befreien, dann in feine Streifen schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und den grob geschnittenen Salat darin kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Basilikumblätter vom Stiel abzupfen und die eine Hälfte in die Brühe geben. Das Ganze von der Herdplatte nehmen und mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fein geschnittenen Salatblätter und die Basilikumblättchen unterrühren und die Suppe erkalten lassen.

Die Zitrone auspressen. Crème double mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Aus der Käsemasse kleine Nockerl formen und vorsichtig auf die Suppe gleiten lassen. Zum Schluss mit 2 Basilikumblättern, den Tomatenstreifen und Schnittlauchröllchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.06.2008

Prominente Gäste: Kim Fisher & Semino Rossi

