

Toskanische Aqua Cotta - italienische Suppe á la Hubert Trenkwalder "Hubsì"



Gerichte mit Geschichte: Hubschi kocht uns eine italienische Suppen-Spezialität aus der Toskana - Aqua Cotta. Die Suppe ist ein „Mitbringsel“ aus den Campingurlaube mit seiner Familie.

Für die toskanische Aqua Cotta:

- Für die Suppe:
- 2 große Zwiebeln
- 1/2 Bund Stangensellerie
- 1 kg frische Tomaten
- 1/2 l Tomatenstücke aus der Dose
- 1/4 l Olivenöl
- 1/4 l Rinderbrühe
- 1 TL Zucker
- nach Belieben Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Ciabatta oder Weißbrot
- 4 EL geriebener Pecorino oder Parmesan
- Für die "verlorenen Eier":
- 4 Eier
- 1 l Wasser
- 150 ml Essig

Zubereitung toskanische Aqua Cotta

1. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden.
2. Den Stangensellerie in ca. 1,5 cm dicke Scheiben, samt den Blättern schneiden.

3. Zwiebel und Stangensellerie in ¼ Liter Olivenöl ca. 20 min. dünsten
4. Frische Tomaten schälen und das Kerngehäuse weitestgehend entfernen.
5. Das reine Tomatenfleisch in 1-1,5 cm große Stücke schneiden.
6. Gestückelte Tomaten aus der Dose mit den frischen Tomaten zu der Zwiebel und dem Stangensellerie dazu geben und weitere 15 min. dünsten.
7. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
8. Die Brotscheiben, während das Gemüse dünstest, toasten und in den Suppenteller legen.
9. Mit geriebenem Peccorino oder Parmesan-Käse bestreuen.
10. Das Gemüse mit ¼ Liter Rinderbrühe angießen
11. Je Portion ein verlorenes Ei zubereiten (siehe unten) und auf die Brotscheibe im Teller legen
12. Die fertige Suppe „Aqua Cotta“ dazu geben.

Zubereitung „verlorene Eier“

1. Ca. 2 Liter Wasser mit 150 ml Essig zum Kochen bringen. Ein rohes Ei aufschlagen und von einer Tasse aus ins Wasserbad gleiten lassen.
2. Das ggf. auslaufende Eiweiß um das siedende Ei wickeln. Bis zu sechs Eier für diese Menge an Wasser und Essig „einlaufen“ lassen und 4 min. sieden lassen. Danach vorsichtig herausnehmen.

Hubschi wünscht guten Appetit!

Quelle: Immer wieder sonntags vom 25.06.2023

Rezept: Hubert Trenkwalder "Hubschi"