

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2021 ▪
Tagesmotto „Kräuterküche“ mit Alexander Kumptner



Nathalie Pötsch

Basilikumcremesuppe und mit Tapenade gefüllte Ofen-Tomate

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Sahne
- 1 Stück Butter
- 1 Schuss Balsamico-Creme
- 300 ml Gemüsefond
- 2 Bund Basilikum
- 1 Schuss Weißwein
- 2 EL neutrales Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit erhitztem Öl anbraten. Mit Sahne, Wein und Fond ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln, dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe pürieren.



**PROFI
TIPP**

Um die Farbe der Kräuter in einer Suppe zu erhalten, kann man sie entweder vorher blanchieren oder erst im letzten Moment dazugeben.

Für die Tomate:

- 2 Tomaten
- 50 g Büffel Mozzarella
- 20 g grüne Oliven, ohne Stein
- 2 EL Olivenöl con Limone
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Oliven und Öl zu einer Paste verarbeiten. Tomaten waschen, trockentupfen und vorsichtig aushüllen. Mozzarella vierteln und in die Tomaten verteilen. Oliven-Paste darauf geben.

Tomaten für ein paar Minuten im Ofen backen.

Die Tomaten in die Mitte des Tellers legen und die Suppe darüber gießen. Das Gericht servieren.