

Kalte Tomatensuppe mit Garnelen

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg	reife Tomaten
250 g	Tomaten, passiert
8	Garnelen
300 ml	Olivenöl
1 Topf	Basilikumkresse
1/4 Laib	Graubrot
je 1 Zweig	Basilikum, Rosmarin, Thymian
1	Schalotte
5 Zehen	Knoblauch
50 ml	Weißweinessig
	Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die reifen Tomaten vierteln und den Strunk entfernen.
2. Zusammen mit den passierten Tomaten mixen, anschließend durch ein grobes Spitzsieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
3. Suppe mit Weißweinessig, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
4. Die Suppe kaltstellen und darin Basilikum, Rosmarin, Thymian, Schalotte und angedrückten Knoblauch ziehen lassen.
5. Die Garnelen in 60 °C heißem Olivenöl mit Salz, Thymian, Rosmarin und Knoblauch 10 min. gar ziehen lassen.
6. Das Graubrot in Würfel schneiden und mit Öl in der Pfanne zu goldbraunen Croûtons braten.
7. Die Suppe in vier Suppenteller abfüllen, als Einlage die Croûtons und die Garnelen einlegen, zuletzt mit Olivenöl und Basilikumkresse garnieren.



Das Sterne-Restaurant „Ente“ im Nassauer Hof

Tomaten-Brot-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

1	Ochsenherztomate, groß
je 1	grüne, gelbe, braune Tomate
1 Rispe	Kirschtomaten
1	Focaccia
1 Topf	Basilikumkresse
30 ml	Olivenöl
10 ml	Aceto di Balsamico
1 Zehe	Knoblauch
je 1 Zweig	Rosmarin, Thymian
	Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Die Focaccia in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl zu goldbraunen Croûtons braten. Kurz vor dem Ende des Bratens Knoblauch, Rosmarin und Thymian zur Geschmacksverstärkung hinzugeben.
2. Die Ochsenherztomate in 8 bis 12 dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller als „Boden“ anrichten – diese gleich mit Olivenöl, Aceto di Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren und würzen.
3. Die bunten Tomaten werden geviertelt und zusammen mit den Kirschtomaten (halbiert) in einer Schüssel mit den fertigen Croûtons wie oben beschrieben mariniert und gewürzt.
4. Den Salat auf den Ochsenherztomaten Scheiben anrichten.
5. Mit der Basilikumkresse garnieren.

