

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

Zutaten für 4 Personen:

Klare Tomatensuppe

1200 g Tomaten aus der Dose
(= 3 Dosen)

1 Bund Suppengemüse
1 Stück Zwiebel
1 Stück Chilischote
10 Stück Eier
1 Prise Salz
1 Prise weißen Pfeffer
1 Stück Püriertuch



Dosentomaten in einen großen Kochtopf gießen und zerdrücken. Ca. 800ml kaltes Wasser zufügen und verrühren.

Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel) sowie Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Chilischote zerteilen und zum Gemüse geben. Die Eier trennen und das Eiweiß zum Suppengemüse geben. Mit den Fingern oder dem Schneebesen das Eiweiß-/Gemüsegemisch ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen (Eigelb wird nicht mehr benötigt).

Den Kochtopf mit den Dosentomaten auf den Herd stellen. Den Eiweiß- Gemüseschaum vorsichtig unter die Tomaten heben und das ganze bei niedrigster Stufe ca. 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln lassen. Dazwischen nicht umrühren.

Durch das Eiweiß wird die Suppe geklärt, d. h. die Schweb- und Farbstoffe der Tomate und des Gemüses aus der Suppe gezogen. Zurück bleibt eine klare Brühe mit feinem Tomatengeschmack.

Nach ca. 2 Stunden ein Sieb auf einen Topf stellen und mit einem Püriertuch (oder sauberen Küchentuch) auslegen. Die Tomatensuppe vorsichtig in das Tuch leeren.

Die gewonnene klare Tomatensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken (nicht mehr aufkochen!).

Klößchen:

100 g Petersilie
100 g Basilikum
3 EL Butter
4 Eier
100 g Weißbrot vom Vortag, gerieben
Salz
Cayennepfeffer

Für die Klößchen Petersilie und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Kräuter sehr fein hacken. Die Eigelbe mit Butter, Weißbrot und Kräutern mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Masse im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

Für die Suppe die kalte Hühnerbrühe in einen Topf geben. Gemüse, Hähnchenwürfel, Tomaten, die Hälfte des Eiweißes (andere Hälfte entsorgen) und Estragon zugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Zwischendurch umrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Ein großes Sieb mit einem Küchentuch auslegen und die Suppe passieren.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel Nocken von dem Klößchenteig abstechen und im siedenden Wasser etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und die Klößchen hinein geben