

## REZEPTE zur Gourmetkiste

### Tomatensauce aus frischen Tomaten

**Zutaten:**

Für 4 Personen



**Zubereitung:**

Ca. 15 Min.

1 kg Kochtomaten

Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. In einen großen Topf geben und ohne Zugabe von Wasser kochen lassen. Solange kochen, bis sich viel Brühe gezogen hat und die Tomaten richtig weich sind. Nun die Tomaten mit der Brühe in eine flotte Lotte geben und durchpassieren.

1 Zwiebeln

½ Chilischote, frisch

½ Zitrone

je 1 Zweig Oregano,  
Thymian, etwas Salbei

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Von der Chilischote den Stiel entfernen und in ganz feine Ringe schneiden. Die Zitrone auspressen.

Kräuter waschen, trockenschleudern und klein schneiden.

1 EL Olivenöl

3 TL Honig

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und die Chiliringe dazugeben und anbraten. Honig hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die durchpassierten Tomaten hinzufügen und gut umrühren. Zum Schluss mit dem Zitronensaft und den Kräutern würzig und nach Belieben abschmecken.

### Tomatensuppe

**Zutaten:**

für 4 Personen



**Zubereitung:**

Ca. 35 Min.

100g Schalotten

1 EL Olivenöl

800 g Kochtomaten

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in den Kochtopf geben und die Schalotten hinzufügen. Glasig dünsten. Tomaten über Kreuz einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen, mit kaltem Eiswasser abschrecken, häuten, halbieren, die Stielansätze entfernen und in Würfel schneiden. Tomaten zu den Zwiebeln geben und ca. 3 Minuten andünsten lassen.

150 g Möhren

100 g Sellerie

2 Lauchzwiebeln

Möhren putzen;

Sellerie schälen und beides in Würfel schneiden.

Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden. Möhren und Sellerie mit den Lauchzwiebeln zu den Tomaten geben und mit der Brühe aufgießen.

500 g Brühe

Pfeffer, Salz, Basilikum

Thymian, Rosmarin

20 g Tomatenmark

Mit Pfeffer, Salz, Basilikum,

Thymian und Rosmarin kräftig würzen. Nach Belieben Tomatenmark zufügen.

1 Prise Zucker

1 EL Madeira, 15 g Butter

200 g Creme fraiche

Die Suppe ca. 25 Minuten leicht kochen lassen, bis die Selleriestückchen gar sind. Nichts pürieren, sondern so belassen. Falls notwendig mit den Gewürzen nochmals nachwürzen, 1 Prise Zucker und 1 EL Madeira unterrühren. Butter hinzufügen.

Creme fraiche mit einem Löffel auf der Suppe verteilen.