

Weisse Tomatensuppe

Zutaten:

500g Tomaten

1 L Geflügelfond

4 EL Olivenöl oder feines Rapsöl

1 große oder 2 kleinere weisse Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

125 ml Weißwein

150 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer

50g kalte Butter in Stückchen

Zubereitung:

Von den Tomaten den grünen Strunk ausschneiden, die Tomaten grob zerkleinern, den

Geflügelfond, Salz und Pfeffer und 2 EL Öl (alternativ wenn zur Hand 2 EL getrocknete Tomaten in Öl grob zerkleinert) dazugeben und zu einem Brei mixen. Diesen dann am Besten über Nacht durch ein Sieb, in das ein feuchtes Geschirrtuch (ohne Weichspüler behandelt!) gelegt wird abtropfen lassen und den klaren, hellen Sud weiterverarbeiten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln und in einem Topf im restlichen Öl glasig anschwitzen, sie sollen nicht bräunen. Mit dem Weißwein und dem Tomatenfond ablöschen und reduzieren lassen, auf gut die Hälfte der ursprünglichen Menge- Die Sahne aufschlagen und einen Teil mit zur Suppe geben, ca 4 EL zurückbehalten. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und die kalte Butter mit einarbeiten.