



GEWÜRZ-TOMATENSUPPE MIT APRIKOSEN-SALSA



Für 6 Personen

ZUTATEN

Für den Gewürzbeutel:

- 1 Bio-Orange
- 1 Zimtstange
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 kleine getrocknete Chilischoten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken

Für die Suppe:

- 1 EL Butterschmalz
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 große, in Scheiben geschnittene Karotte
- 150 g klein geschnittener Knollensellerie
- 500 g reife, aromatische Tomaten
- 2 TL Tomatenmark
- 4 getrocknete, klein geschnittene Tomatenhälften
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

Die Bio-Orange heiß waschen, die Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und den Saft auspressen. Die Gewürze grob zerdrücken bzw. zerkleinern und mit der Orangenschale in einen Teebeutel aus Papier geben. Den Teebeutel mit Küchengarn zubinden.

Für die Salsa die Aprikosen waschen, abtrocknen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln. Beides in einen Vakuumbbeutel geben. Limettensaft und ein wenig Limettenschalenabrieb dazugeben. Die Chilischote fein zerkrümeln und mit Honig, Schalotte, Öl und dem Basilikumstiel in den Beutel geben.

Auf Stufe 2 vakuumieren und bis zum Servieren der Suppe in den Kühlschrank legen.

Für die Suppe Butterschmalz in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Karottenscheiben und Selleriewürfel dazugeben. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben, Tomatenmark, getrocknete Tomatenstücke, Rohrzucker, gemahlene Kreuzkümmel und ganze Basilikumstiele kurz mitdünsten. Mit Orangensaft, Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Die Suppe aufkochen lassen.



GEWÜRZ-TOMATENSUPPE MIT APRIKOSEN-SALSA

2 Zweige Basilikum
750 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Tabasco, Salz

Für die Aprikosensalsa:
4 aromatische Aprikosen
4 getrocknete Aprikosen
1 EL Limettensaft
wenig Schalenabrieb einer Bio-
Limette
1 kleine getrocknete Chilischote
1 EL Honig
1 fein gehackte Schalotte
1 EL Sonnenblumenöl
1 Stängel Basilikum
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL geröstete Mandelstifte

Den Gewürzbeutel in die Suppe geben. Dann bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Suppe auf dem ausgeschalteten Kochfeld noch 20 Min. ziehen lassen. Den Gewürzbeutel entfernen und die Suppe im Blender fein pürieren. Mit Salz und Tabasco abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Vakuumentbeutel öffnen und den Basilikumzweig entfernen. Den Beutelinhalt in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gerösteten Mandelstiften mischen. Die warme Suppe auf Teller verteilen, Salsa darauf setzen und mit einigen Basilikumblättchen dekorieren.