

Tomatensuppe mit Estragon

Potage de tomate à l'estragon



Zutaten für 3-4 Personen:

2 Schalotten
1/4 Karotte
1/2 Knoblauchzehe
1 Ecke Butter
1 EL Tomatenmark
2 Dosen geschälte Tomaten
zu je 400 g
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
300 ml Gemüsebrühe (besser
aber 300 ml Rinderfond)
1 Scheibe Ingwer
2 Stängel Estragon
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schalotten und Karotte
fein würfeln und mit dem in
feine Scheiben geschnittenen
Knoblauch in einer
Ecke Butter in einem Topf
bei sehr milder Hitze glasig
braten. 1 EL Tomatenmark
mit anschwitzen.
2. Dosentomaten ohne Saft
zugeben und im Topf grob
zerteilen. Ein Lorbeerblatt
einlegen, ein wenig salzen,
Pfefferkörner einstreuen und
mit aufgelegtem Deckel bei
sehr milder Hitze 45 Minuten
köcheln lassen.
3. Die Masse durch ein Sieb
in eine Schüssel passieren,
die im Sieb verbliebenen
Reste eventuell als Aufstrich
für Crostini verwenden.

4. Topf gründlich ausspülen.
Passierte Tomaten wieder
zugeben und mit Gemüse-
oder Rinderbrühe aufgie-
ßen. 1 Zweig Estragon und
eine Scheibe Ingwer
einlegen. Den Saft von den
Dosentomaten zugeben und
alles ca. 20 Minuten sanft
köcheln lassen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken.
5. Estragonzweig und
Ingwer wieder entfernen.
Die Suppe in vorgewärmte
Suppentassen portionieren
und mit Estragonblättchen
bestreuen.

Hinweise:

Statt Gemüsebrühe kann
man Rinderfond nehmen,
das macht die Suppe noch
interessanter.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 80
min, Suppen, vegetarisch,
französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023