

## Weisse Tomatensuppe mit Rinderspeck und Feigensenf

### Zutaten:

- 1,5 kg überreife Tomaten
- 2 Tomaten (für die Einlage)
- 2 x 150 g (300 g) Rinderspeck in dünne Scheiben und Stücke geschnitten
- 1 grosse Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischer Oregano
- 2 Zweige frisches Basilikum
- 500 ml Rahm
- 500 ml Champagner
- 50 g Butter
- Salz, Zucker und Pfeffer
- Olivenöl



### Zubereitung:

- Die 1,5 kg Tomaten klein schneiden, mit Salz und Zucker würzen und über Nacht, bei Raumtemperatur, stehen lassen, damit sie Wasser ziehen können.
- Danach den Tomatensaft, der sich gebildet hat, durch ein Küchentuch passieren.
- Die beiden übrigen Tomaten blanchieren. Sie werden später als Suppeneinlage in der weißen Tomatensuppe benötigt. Tomaten in Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken. Anschließend schälen, vierteln, entkernen und in gleich große Würfel schneiden
- Zwiebeln, Knoblauch und 150gr Rinderspeck in etwas Olivenöl anschwitzen. Aber Achtung, das Gemüse darf keine Farbe annehmen. Oregano dazugeben. Mit Champagner ablöschen, ca. 5 min kochen lassen. Mit dem Rahm und dem Tomatensaft auffüllen. Die weiße Tomatensuppe 40 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken
- In der Zwischenzeit die Garnitur zubereiten:
- Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Rinderspeck darin anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben und ganz kurz anziehen lassen, so dass die Tomatenwürfel zwar warm, aber nicht verkocht sind. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, bei Seite stellen.
- Suppe mixen. Butter dazugeben und erneut so lange mixen, bis sich Schaum bildet.
- Anrichten:
- Die angeschwitzten Tomaten mit Basilikumstreifen verfeinern und in der Mitte des Tellers oder der Suppenteller anrichten. Geschäumte Tomatensuppe einfüllen und mit ein paar Oregano-Blättern garnieren. Auf die angeschwitzten Tomaten 1-2 Teelöffel Feigensenf geben.