Ueberbackene Tomatensuppe mit Käsehäubchen

Zwei mal Tomaten, einmal als fertige Passata, das erspart das Pürieren, und einmal frische Piccadilly-Tomaten. Diese sind etwas grösser als Datteltomaten und meist sehr aromatisch. Für beides lässt man sich im Italienerladen beraten, da kennt man Tomaten. Die Tomaten werden vorab confiert, d.h. gut eine Stunde im Ofen bei 140° geschmort, das verstärkt den Geschmack, ohne dass sie dabei geröstet werden. Sobald der intensive Duft aus dem Backofen steigt, weiss man wozu das Confieren gut ist.

Danach ist es gewöhnliche Suppenküche: Zwiebel andünsten, Passata zugeben, würzen und etwas einkochen und die confierten Tomaten zugeben. Zum Schluss kommt ein Häubchen aus Schlagrahm und feinst geriebenem Parmesan darauf und die Suppe wird unter der Grillschlange kurz gratiniert.

Zutaten (2 Vorspeisen)

3dl	Passata di Pomodoro
4	Piccadilly-Tomaten, ca. 200g
3El	Olivenöl
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Büschel Basilikum
1/2dl	Vollrahm
30g	Parmesan
1Tl	Gemüsebouillon (Extrakt)
1/2Tl	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 140° vorheizen.

Piccadilly-Tomaten längs vierteln, Stielansatz herausschneiden und die Kerne herausschaben. Fleisch der Tomaten in knapp 1cm grosse Würfel schneiden. Nicht zu hoch in eine Gratinform einschichten, der Boden sollte nur gerade so gut bedeckt sein. Salzen und mit Olivenöl übergiessen und vermischen.

90 Minuten im Ofen confieren.

Danach:
Parmesan möglichst fein raspeln. Vollrahm steif schlagen. Parmesan mit einem Löffel unterziehen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Zwiebel fein hacken und in wenig Olivenöl 3-4 Minuten dünsten ohne dass sie Farbe annimmt. Passata dazugiessen, Knoblauch fein hacken und zugeben. Aufkochen, Bouillonextrakt einrühren, Zucker zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

4 kleine Basilikumblätter zur Dekoration beiseite legen. 4 grössere Blätter längs halbieren und zu feinen Streifen schneiden.

Ofen mit Oberhitze oder Grill auf 270° vorheizen.

Confierte Tomate und die Basilikumstreifen in die Suppe geben. Nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in ofenfeste Töpfchen abfüllen, einen gut gehäuften Esslöffel Rahm-Käsegemisch daraufgeben und sogleich direkt unter der Heizschlange in den Ofen schieben. Ca. 10 Minuten gratinieren. Sobald das Häubchen schön braun ist, Suppe aus dem Ofen nehmen. 3-4 Minuten auskühlen lassen, denn sie ist sehr heiss. Mit den beiseite gelegten Basilikumblättern garnieren und servieren. Achtung: Sie noch immer sehr heiss!

Tomatenwürfelchen confiert

Parmesan fein geraspelt

Bereit zum gratinieren