

Kalte Tomatensuppe mit essbaren Blüten und Pizzabrötchen

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Für die Tomatensuppe:	lanelli's Pizzabrötchen:	Brötchenbelag:
500 g vollreife rote Flaschentomaten	für 10 Personen:	200 g getrocknete Tomaten (in Olivenöl eingelegt)
300 g vollreife gelbe Tomaten	65 ml Milch	2 Knoblauchzehen
1/4 l Gemüsebrühe	30 ml Olivenöl	50 g grüne oder schwarze entsteinte Oliven
Pipalipfeffer	25 ml Sonnenblumenöl	3 EL Pinienkerne
Meersalz	Salz	4 EL frisch geriebener Parmesan
dreierlei pflückfrische Essblüten (z.B. Thymian, Boretsch, Salbei oder Ringelblumenblüten)	1/8 Würfel Hefe	1/2 TL Thymianblättchen
	370 ml Wasser	1/2 TL Rosmarin
	150 g Mehl für den Ansatz	200 ml Olivenöl
	500 g Mehl zum Unterkneten	etwas Salz und Cayennepfeffer
		6 kleine Tomaten
		125 g in Scheiben geschnittener Büffelmozzarella
		6 Blätter Basilikum

Zubereitung:

200 Gramm gemischte Tomaten blanchieren, d.h. über Kreuz einschneiden, kurz ins kochende Wasser geben, abschrecken und häuten. Fein würfeln und als Suppeneinlage kalt stellen.

Die übrigen Tomaten achteln und mit der Gemüsebrühe zusammen in eine Schüssel geben.

In einem Mörser den Pipalipfeffer zusammen mit grobem Meersalz zerstoßen und die Tomaten mit der Salz-Pfeffermischung würzen.

Ein grobes Leinentuch durch kaltes Wasser ziehen, Tomatenmasse hineingeben und das Tuch zu einem Säckchen binden.

Für ca. 10 Stunden in den Kühlschrank hängen und den austretenden klaren Saft in einer Schüssel auffangen.

Diesen eiskalten Tomatensaft je nach Geschmack mit etwas Salz abschmecken, in einem Suppenteller mit Blüten nach Geschmack und den Tomatenwürfeln anrichten. Dazu gibt es geröstetes Ofenciabatta.

Timo's Tipp:

Aus dem entsafteten Tomatenfleisch lässt sich am Folgetag noch eine leckere Tomatensoße kochen.

lanelli's Pizzabrötchen:

Milch, Olivenöl, Sonnenblumenöl und Salz in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten rühren.

Hefe, Wasser und Mehl hinzufügen, erneut für ca. 20 Minuten rühren, anschließend 10 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig mit der Hand weiterkneten, ständig mit Mehl versehen bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand haftet.

Teig zu Brötchen formen, auf ein Ofenblech mit Backpapier legen und auf höchster Stufe bei ca. 200 Grad (ideal 250 bis 300 Grad) ca. 8 Minuten goldgelb backen.

Brötchenbelag:

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oliven, Pinienkernen, Parmesan, Thymian, Rosmarin, Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer in den Mixer geben und pürieren bis eine feine rote Paste entsteht.

Brötchen halbieren und in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Tomatenpesto bestreichen.

Frische Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden, auf das Pesto legen und Basilikumblättern garnieren.

Mit Mozzarellascheiben belegen und unter dem Grill im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Timos Tipp:

Als kleiner Snack oder mit knackigem Salat als Vorspeise serviert sind Pizzabrötchen eine leckere Alternative zur klassischen Tomate-Mozzarella Platte.

Alternativ zu selbstgemachten Pizzabrötchen kann man sich beim Italiener um die Ecke auch Pizzabrote für dieses Gericht bestellen.

