

Tomatensuppe – einfach und lecker

Das ist eine Suppe, wie ich sie mag – sowohl geschmacklich als auch in der Zubereitung. Denn es ist eines der Rezepte, die stellvertretend für die Vielzahl von Jamie Olivers Beiträgen steht: unkompliziertes Gericht mit der gewissen Raffinesse.

Das Rezept stammt aus [Essen ist fertig. Die besten Rezepte für jeden Tag](#). Das ist mein erstes Kochbuch von Jamie Oliver, aus dem wir schon viel (auch mehrfach, einige [Klassiker](#)) nachgekocht haben!

Beim ersten Mal, als wir die Suppe gekocht haben, wollten unsere Jungs essen („die sieht lecker aus“), bis wir die Sahne mit den Eiern eingerührt haben. Danach war's vorbei – wegen der helleren Farbe wollte sie die Suppe einfach nicht mehr essen – das hat sich heute gelegt, die Suppe geht immer weg wie nix. Ein frisches Stück Baguette als Beilage reicht und das Essen ist perfekt.

Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 1 Möhre, geschält und grob raspelt
- 1 Hand voll Basilikum, die Blätter abgezupft, die Stängel fein gehackt
- Olivenöl
- 6 EL Sahne
- 1 TL Rotweinessig

- 2 Eigelb
- 1 kg sehr reife Tomaten
- gut 1l Hühner- oder Gemüsebrühe
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Möhre und die Basilikumstängel zusammen mit ein paar Schuss Olivenöl in einem großen Topf füllen und zugedeckt bei geringer Hitze dünsten, ohne dass das Gemüse Farbe annimmt; alle paar Minuten umrühren. *[hier liegt das Geheimnis: das klein geschnittene Gemüse (große Oberfläche) gibt langsam seinen Geschmack ab]*

Die Sahne, den Essig und Eigelbe in einem Schälchen mit einem Schneebesen verrühren und beiseite stellen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser einlegen, nach 1 Minute abgießen, dann enthäuten die Tomaten grob hacken. *[Wie Ihr auf den Bildern seht, habe ich noch geschälte Tomaten aus der Dose dazugenommen, weil ich nicht genug reife Tomaten hatte. Außerdem lasse ich die gehäuteten Tomaten ganz.]*

Zum Gemüse geben, die Brühe dazugießen und weitere 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach püriere ich die Suppe in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab (Vorsicht, heiß!) *[im Spülbecken mit aufgelegtem Deckel, so dass möglichst wenig spritzen kann, geht es mit dem Pürierstab sehr gut und die Küche bleibt größtenteils sauber – soweit man bei Männerkochen von sauberen Küchen sprechen kann...]* und lasse sie anschließend noch einmal köcheln. Behutsam mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne-Ei-Mischung einrühren (achten Sie darauf, dass die Suppe jetzt nicht mehr kocht, sonst gerinnt das Eigelb) – davon wird sie haltvoller, aber auch herrlich samtig-glänzend. Nach Belieben ein paar kleine gezußte Basilikumblätter darüber streuen und auf den Tisch. *[wir haben noch schnell Toastbrot in eine kleine Würfel*

geschnitten, mit ein wenig Olivenöl in die Pfanne gegeben und zu Croûtons verwandelt]



Das Gemüse dünsten



Die geschälten Tomaten dazugeben



Nach dem Pürieren



Mit der Sahne-Ei-Mischung



Fertig!