



Rezept

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum-Sorbet

Nicht nur für das Auge überraschend - herrlich erfrischend für heiße Sommerpartys.

40 Min

Aktive Zeit



550 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SORBET

- 200 g Zucker
- 3 dl Wasser
- 1 Limette, heiss abgespült, Schale abgerieben, Saft ausgepresst
- 1 Bund Basilikum, Blätter abgezapft
- 1 dl Prosecco
- 1 Eiweiss, steif geschlagen

SUPPE

- 2 kg sehr reife rote Tomaten, in Stücken
- 1 EL Salz

GARNITUR

- 2 Zweige Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- Fleur de Sel

Und so wird's gemacht

1 von 3

SORBET Zucker, Wasser, Limettenschale und -saft aufkochen, auskühlen lassen. Basilikum dazugeben, mit dem Stabmixer fein pürieren, Prosecco darunterühren. Masse in eine flache Form geben, 1½ Stunden anfrieren. Masse mit Eischnee mischen, ca. 6 Stunden weitergefrieren, dabei alle 2 Stunden mit einer Gabel durchrühren. Oder in der Glacemaschine gefrieren, dabei nach einigen Minuten das steif geschlagene Eiweiss dazugeben.

2 von 3

SUPPE Tomaten salzen, mischen, 1 Stunde ziehen lassen, durch die feinste Scheibe des Passévites treiben, Suppe kühlstellen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN Suppe in vorgekühlte Schalen geben, je eine Kugel Sorbet dazugeben, mit Basilikum, Olivenöl und Fleur de Sel garnieren.

Tipp: Restliches Sorbet für einen Zwischengang verwenden oder als Apéro servieren.