

Tomatensuppe mit getrocknetem Thunfisch (Mojama)

Tomatensuppe auf die andere Art.

Ein Rezept für eine fruchtige Tomatensuppe. Eine selbstgemachte Tomatensuppe schmeckt einfach viel besser. In diesem Tomatensuppenrezept kochst Du die Suppe aus frischen und aromatischen Tomaten. Der getrocknete Thunfisch - Mojama - harmoniert hervorragend mit dem feinen Tomatenaroma. Genieße die Suppe aus Tomaten und Thunfisch mit einem Stück knusprigen Baguette.

Zutaten

- 1 kg reife Strauchtomaten
- 50 g Mojama (getrockneter Thunfisch)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Zucker
- 1/2 TL Pimentón de la vera
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1/2 l Fleischbrühe
- 4 EL Creme Fraiche
- Balsamico
- Basilikum
- Schnittlauch
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Die Tomaten abwaschen, kreuzweise einschneiden und in gekochtem Wasser für 2-3 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und schälen. Das Tomatenfleisch in Stücke schneiden.
- Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Die Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Die Tomatenstücke, Thymian und Rosmarin zugeben und alles gut verrühren.
- Die Fleischbrühe begeben und alles für eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Kräuter entfernen und die Suppe in einem Mixer pürieren. Das Ganze mit Pimentón de la Vera, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals aufkochen lassen.
- Die Suppe portionsweise auf Teller verteilen, einen Klecks Creme Fraiche und einen Schuss Balsamico begeben und leicht verrühren, so daß ein Muster entsteht. Ein paar Stücke Mojama (getrockneter Thunfisch) obenauf legen und mit Basilikum und Schnittlauch dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tomatensuppe-mojama/>