

Das Ziel bei der über Jahre verfolgte Entwicklung meiner persönlichen Tomatensuppe war es, dicht an die Aromatik der Tüten- und Dosensuppe dieser Art zu kommen, aber ohne den typischen Industriegeschmack. Verrückt, nicht wahr? Aber letztlich ist bei der ganzen Probiererei ein Rezept herausgekommen, das Kochanfängern entgegenkommt und vor allem eine ganz schön leckere Suppe ergibt.

Natürlich arbeite ich mit frischen Tomaten, wobei ein wenig passierte Tomate aus Tetrapack, Dose oder Flasche der Sache einen letzten Pfiff gibt. Und: Dies ist einer von zwei erfolgversprechenden Ansätze, die aber bei mit denselben Produkten funktionieren. Also...

### **Die Zutaten (für 4 Portionen als Hauptmahlzeit):**

1 kg reife, aromatische Tomaten

1~2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Bündchen frischer Thymian

1 Glas trockener Weißwein

ca. 1,5 l Gemüsebrühe

passierte Tomaten

2~3 EL Creme fraiche

1 kl. Handvoll Basilikumblätter

Olivenöl, Salz, Pfeffer

### **Die Zubereitung:**

Tatsächlich eignen sich für diese Suppe fast alle Sorten frische Tomaten, am ehesten aber hochrote Rispenfrüchte; sogar Fleischtomaten und Kirschtomaten gehen. Und: Du kannst auch mit einer Mischung arbeiten. Die Tomaten werden gewaschen. Dann schneidest du den Strunk raus und zerlegst die Früchte in gleich große Stücke. Schneide Zwiebel und Knoblauch klein und erwärme in einem ausreichend großen Topf eine bodendeckende Menge Olivenöl. Darin dünstest du Zwiebel- und Knoblauchwürfel. Sind sie weich, drehst du die Hitze hoch und löschst mit dem Weißwein ab. Lass den kurz einkochen und wirf dann die Tomatenstücke in den Pott. Gieß ungefähr drei Viertel der heißen(!) Gemüsebrühe an und wirf die Thymianzweige im Ganzen hinein. So köchelt das Ganze ungefähr 25 ~ 35 Minuten vor sich hin. Die Suppe sollte nicht sprudeln, sondern eher wallen.

Fertig ist die Basis, wenn sich die Tomatenwürfel aufgelöst haben, wenn also die Häute und weißen Teile frei umherschwimmen. Das Ergebnis gießt du jetzt durch ein feines Sieb und drückst dabei den ganzen Tomatenkram mit einem Löffel so lange aus bis kaum noch Flüssiges kommt. Du hast jetzt also eine Art Tomatenessenz, die es feinzutunen gilt.

Zuerst schmeckst du mit Salz und Pfeffer ab. Dann rührst du es löffelweise passierte Tomaten hinein - bis die Farbe und der Geschmack passen. Wieviel du davon brauchst, hängt von der Intensität der frischen Tomaten ab - meistens reichen 4~6 EL. Kann sein, dass die Sache zu dickflüssig ist, dann gießt du mehr Brühe an. Stimmen Geschmack, Würze und Konsistenz, ist die Tomatensuppe fertig. Zum Servieren lässt du ein paar mit dem Löffel abgestochene Creme-fraiche-Nocken hineingleiten und streust in Streifen geschnittene Basilikumblätter drüber.

Außerdem sind Croutons beinahe unverzichtbar. Ich benutze gern ein rustikales Baguette, das ich in Scheiben und dann in Würfel schneide. Im Olivenöl habe ich eine Knoblauchzehe und einen Zweig Rosmarin gedünstet. Beides kommt raus, bevor ich die Brotwürfel in der Pfanne goldbraun röste - Salzen nicht vergessen.