

Die Deutschen leben in Sachen Tomatensuppe ein Paradox: Einerseits essen sie die rote Brühe gern sehr heiß und zum Aufwärmen im Winter, andererseits hätten sie dieses Gericht gern aus frischen Sommertomaten. Mag sein, dass deswegen die Tomatensuppe immer noch Favorit unter den Tütenprodukten ist. Weil es aber aromatische Paradeiser – so nennt man das Obstgemüse in Österreich – ganzjährig gibt, kann man sich nach dem folgenden Rezept in jeder Saison eine ziemlich perfekte Tomatensuppe brauen. Und zwar aus dreierlei Tomatenprodukten...

Die Zutaten (für ca. 1,5 ~ 2 Liter):

- ca. 800 g frische Tomaten
- 1 Dose (450 ml) stückige Tomaten
- 1 Döschen Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zucker
- 1 guter Schuss Gin
- 2 ~ 3 Lorbeerblätter
- 2 ~ 3 Zweige frischer Oregano oder Thymian
- Salz, Pfeffer, Gemüsebrühpulver
- Wasser
- evtl. Balsamico

Die Zubereitung:

Zunächst das übliche im Zuge des Mis-en-place: Du würfelst Zwiebel und Knoblauch, wäschst die Tomaten, operierst die Stielansätze raus und machst aus ihnen Würfel. Setz den vollen Wasserkocher auf, weil du gleich heißes Wasser brauchst. In einem großen Pott (mind. drei Liter Fassungsvermögen) lässt du die Butter schmelzen und schwitzt den Zwiebel-Knoblauch-Mix darin an. Zum Schluss rührst du das Tomatenmark hinein und röstet es ein wenig an. Dreh die Platte hoch, streu einen Esslöffel Zucker in den Topf und lösche mit dem Gin ab. Übrigens: Es wird auch mit anderen Spirituosen lecker, z.B. Cognac, Brandy, Sherry, Pastis. Ein Schnapsglas reicht völlig. Der Alkohol muss unter Rühren völlig verdampfen. Und dann schnell mit dem heißen Wasser ablöschen. Und wenn der 1,5-Liter-Kocher leer ist, setz gleich

noch einen auf, weil du auf etwa 2,5 ~ 3 Liter Flüssigkeit kommen solltest.

Nun kannst du die Platte wieder auf Köchel-Niveau runterdrehen und die Dosentomaten und die Tomatenwürfel hineingeben. Das Geschmacksniveau kannst du mit ein, zwei Teelöffeln Gemüsebrühpulver verbessern. Außerdem gibst du jetzt die Lorbeerblätter in die Suppe und würzt mit Salz sowie etlichen Umdrehungen aus der Pfeffermühle. Die Kräuterzweige legst du obenauf. Dann lässt du die Suppe ungefähr 20 Minuten so köcheln, dass sich immer wieder Blubb-Blasen bilden. Ab und an darfst du umrühren. Fertig ist die Suppe in diesem Stadion, wenn die Tomatenwürfel sich aufgelöst haben, also die Haut und die Stege frei herumfließen.

Jetzt kommt der Zauberstab zum Einsatz. Vorher aber fischst du die Kräuter und den Lorbeer aus dem Topf. Mit Stabmixer pürierst du die Suppe sehr sorgfältig – sie sollte recht glatt und sämig sein. Und so richtig nett wird die Sache, indem du das Ergebnis noch sorgfältiger durch ein Sieb in einen anderen Topf oder eine ausreichend große Schüssel streichst. Im Sieb sollte am Ende ein Matsch aus Tomatenhäuten, -kernen und -stegen übrig bleiben. Unterm Sieb findest du dann eine rötliche-braune, samtige Flüssigkeit vor, die zurück in den Ausgangspott kommt. Denn jetzt geht's ans Feintuning. Das besteht zunächst darin, die Konsistenz zu regulieren, indem du vorsichtig heißes Wasser beigibst und umrührst. Eine perfekte Tomatensuppe sollte weder zu dünn, also wässrig sein, noch zu dickflüssig wie Sugo. Dann musst du süß und sauer ausbalancieren. Dazu verwendest du Zucker und Balsamico. Waren die frischen Tomaten richtig schön fruchtig, wirst du nichts ändern müssen.

Für das Servieren einer Tomatensuppe gibt es verschiedene Philosophien. Viele Esser mögen es, wenn ein Schälchen Creme fraiche zur Selbstbedienung bereitsteht. Andere lieben Croutons zur Suppe. Manche finden, dass auf jeden Fall ein paar Basilikumblätter als Deko dazu gehören – ich finde, das stört den Tomatengeschmack. Beliebt ist auch die Verwendung von ein wenig Zitronensaft. Puristen aber essen die Suppe so wie sie ist und nehmen dazu maximal geröstete Baguette- oder Ciabatta-Scheiben.