

# Hier und heute



**Klare Tomatensuppe mit Basilikumstreifen und getrockneten Kirschtomaten am Spieß**  
Heimische Tomatenzeit! Diese klare Suppe von Olaf Baumeister verführt mit intensiven Tomatennoten, feinem Basilikum-Milchschaum und würzigen getrockneten Kirschtomaten am Spieß.

## Rezept

**Klare Tomatensuppe mit Basilikumstreifen und getrockneten Kirschtomaten am Spieß**  
von Olaf Baumeister für zwei Personen

### Zutaten für die Tomatensuppe

- 1 kg frische, vollreife Tomaten, z. B. Strauchtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Basilikumstiele
- 1 kleine Zwiebel
- je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
- 500 ml Wasser
- Salz
- 1 Spritzer heller Balsamessig
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Die Tomaten achteln und zusammen mit der Knoblauchzehe und den Kräutern dazugeben. Alles kräftig anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die aufgekochte Tomatensuppe mit dem Zauberstab fein pürieren. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, über einen zweiten Topf hängen und die Suppe vorsichtig hineingeben. Die durchlaufende Suppe sollte möglichst klar sein. Die fertige, klare Tomatensuppe einmal aufkochen und mit Salz, Essig und Zucker kräftig abschmecken. Je länger man die Suppe vor dem Abschmecken einkochen lässt, desto intensiver ist der Geschmack.

### Zutaten für den Milchschaum mit Basilikumstreifen

- 150 ml Milch
- 12 Blätter Basilikum
- Salz

### Zubereitung

Die Milch einmal aufkochen, vorsichtig salzen und mit dem Zauberstab schaumig mixen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und bereithalten. Die fertige Tomatenessenz in hohe Gläser geben, den Milchschaum vorsichtig darauf geben und das Basilikum darüber streuen.

### Für die getrockneten Kirschtomaten am Spieß

- 200 g Kirschtomaten
- je ein Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Spritzer Olivenöl
- Salz
- einige Holzspießchen

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

## **Zubereitung**

Die Tomaten halbieren und auf ein Blech geben. Die Kräuter dazugeben, alles leicht salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 75 °C im Ofen etwa 2 Stunden trocknen. Wenn möglich bei leicht geöffneter Tür, damit die Luftfeuchtigkeit besser entweicht. Die Kirschtomaten etwas auskühlen lassen, auf Holzspießchen stecken und zur Tomatensuppe servieren.