

Kalte Tomatensuppe mit Parmesan Panna cotta

Zutaten

Tomatensuppe:

250 g Tomaten
250 g Tomatensaft
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
250 g Bouillon
Zucker
Saft von einer Zitrone
Tabasco
Meersalz

Parmesan

Panna cotta:

250 g Milch
250 g Vollrahm
10 g Gelatineblätter
150 g Schlagsahne
Abrieb von 1 Zitrone
50 g Parmesan, gerieben
Meersalz

150 g Rahm steif schlagen. Für das Panna cotta Milch und Rahm erhitzen, die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse auf Eiswasser kalt rühren und kurz vor dem Stocken die Schlagsahne unterheben. Die Masse nun in Timbale Förmchen füllen und kalt stellen. Für die Tomatensuppe die Tomaten vierteln und zusammen mit Tomatensaft, Knoblauch und Bouillon kräftig mixen.

Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Tabasco gut abschmecken. Die Suppe nun ebenfalls kaltstellen. Zum Anrichten das Timbale Förmchen stürzen, zusammen mit der Suppe anrichten und mit Basilikumstreifen vollenden.

