



### **Klare Tomatensuppe mit Shrimps und Gemüseboules**

Alle Rezepte für 4 Personen ( kleine Abweichungen möglich )

#### Rezeptur

Suppe: 1 Kl Karotte, 1 Stck. Sellerie, 1 Stck. Lauch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 8 größere reife Tomaten, 2 EL Tomatenmark, Salz, einige Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeeren, Piment, Basilikum, Oregano, 3 Eiweiß zum Klären, 1 lt Gemüsefond oder Geflügelfond oder auch nur Wasser. 80 bis 100 gr Shrimps in der Lake. Für die Gemüseeinlage: 1 größere Karotte, 1 Stck. Sellerie, etwas grünen Lauch.

#### Herstellung

Gemüse putzen, klein schneiden, im Fond aufkochen, Tomaten waschen, vierteln und dazu geben, Tomatenmark zufügen, Alles ca. 15 min. kochen, danach alle Gewürze hinzufügen und weitere 5 min. kochen, dann durch ein feines Sieb passieren und den Fond abkühlen lassen. Die 3 Eiweiß fest schlagen, den Tomatenfond in einen hohen Topf geben, das geschlagene Eiweiß oben drauf und Alles bei kleiner Hitze zum Kochen bringen, sodass die Trübstoffe vom Eiweiß aufgefangen und gebunden werden können. Jetzt die Suppe durch ein Passiertuch geben, zur Seite stellen. Die Karotte und den Sellerie reinigen und schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen fertigen, den grünen Lauch zu Rauten schneiden, alle Gemüse in Salzwasser blanchieren, zur Seite stellen und in das noch warme Gemüsewasser die Shrimps dazu geben, Gemüse und Shrimps in 4 Suppenteller verteilen und die heiße Tomatensuppe darüber geben, mit einem Kerbelsträußchen als Garnitur servieren.

**Manfred Kusiek „rent a cook „**  
**Konrad-Fink-Straße 9**  
**96052 Bamberg**  
**0951/420159**