

Klare Kaisergranat - Tomatensuppe

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine wunderbare, geschmackliche stimmige Kombination

Zutaten

- 8 - 12 Kaisergranat, Langustinos
- ½ l Fischfond aus dem Supermarkt
- ½ l trockener Weißwein
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 1 Möhre in groben Stücken
- 1 kleine Stange junger Lauch in groben Stücken
- 1 Stange Staudensellerie in groben Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel in groben Stücken
- 800 g vollreife Tomaten in groben Stücken
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 gehäufte El Tomatenmark
- Etwas gutes Olivenöl
- Etwas frischen Thymian, Rosmarin (jeweils 2 kleine Stängel) und ein 1/2 frische Chili Schote, Salz, Pfeffer
- Etwas frischen Basilikum in feinen Streifen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Langustinos zunächst von Schwanz und Körper trennen und das Fleisch aus dem Schwanz nehmen. Leicht auf der Rückenseite einschneiden und den Darm entfernen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalen ca. 20 min. bei 120[^]c im Backofen trocknen, grob stoßen / mörsern und in etwas Olivenöl 5 - 6 min. heiß anbraten.

Schritt4

(Gern gebe ich zur Geschmacksverstärkung 20 - 30 g Hummer - oder Krebsbutter dazu; geht aber auch ohne)

Schritt5

Dann folgt das vorbereitete Gemüse und der Knoblauch; weitere 5 - 6 min. zusammen rösten.

Schritt6

Die Tomaten, Tomatenmark, Chili, Thymian und Rosmarin hinzufügen und mit dem Fischfond, der Hühnerbrühe und dem Weißwein aufgießen.

Schritt7

Nunmehr alles leise ca. 20 - 25 min. „simmern“ lassen, danach durch ein Küchentuch passieren. Etwas abstehen lassen, entfetten und nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die gewürzten und kurz für ca. 1 min. in heißem Olivenöl gebratenen Langustinos in vorgewärmte Teller geben. Die heiße Suppe aufgießen.; einige fein geschnittene Basilikumstreifen darüber geben.

Schritt10

Etwas geröstetes Knoblauchbrot dazu reichen.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** einfach, köstlich, lecker, leicht, stimmig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-kaisergranat-tomatensuppe/>