

# Tomaten-Suppe mit Sesam-Lachs-Spießen

## Für zwei Personen

250 g Lachs	100 g ger. mageren Speck	1 kg reife Tomaten
1 Zwiebel	1 Chilischote	1 Knolle Ingwer, klein
1 Apfel	1 Zitrone	1 TL Butter
100 ml Sahne	200 ml Orangensaft	1 TL Holundergelee
200 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	1 TL Mehl
100 g hellen Sesam	1/2 Bund Basilikum	weißer Pfeffer, Salz

Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Apfel schälen, von dem Gehäuse entfernen und klein schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Den Speck in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Speck darin anbraten. Anschließend die Tomaten und den Apfel dazugeben und alles mit dem Mehl bestreuen. Das Ganze anschließend mit dem Orangensaft und dem Fond ablöschen. Die Chilischote und den Ingwer dazugeben und 20 Minuten einkochen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf Spieße stecken und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl kurz anbraten. Anschließend den Spieß kurz herausnehmen und in dem Sesam wälzen. Den Spieß erneut anbraten, bis der Sesam goldbraun ist. Die Sahne steif schlagen. Die groben Zutaten aus der Tomatensuppe heraus nehmen und alles durch ein Sieb pressen. Das Ganze anschließend mit Salz, Pfeffer, der Butter und dem Holundergelee abschmecken. Basilikum zupfen. Die Tomatensuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Sesam-Lachs-Spießen, der geschlagenen Sahne und ein paar Basilikumblättern garnieren und servieren.

Brigitte Wiegand am 08. Mai 2012