

© Céline de Cérou pour France Olive

kalte tomatensuppe,

mit Zitronencreme, grüne Olivenöl und huile d'olive de Nîmes g.U.

Für 4 Personen:

Für das grüne Olivenöl:
- *10 cl **huile d'olive de Nîmes g.U.***
- *1 Bund frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Minze, Oregano ...)*
- *Salz*

Für die Tomatensuppe:
- *800 g Tomaten*
- *1 TL Sherryessig*
- *2 EL **huile d'olive de Nîmes g.U.***
- *1 Knoblauchzehe*
- *80 g geschälte Mandeln*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *Salz und Pfeffer*

Für die Zitronencreme:
- *25 cl Schlagsahne (mindestens 30 % Fett)*
- *1 Zitrone*
- *Salz, Pfeffer*

Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 1 Minute
Ruhezeit: 2 Std

1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die zuvor gewaschenen Kräuter hineingeben und 30–60 Sekunden blanchieren. Die Kräuter anschließend in einem Eisbad (Wasser, Eiswürfel und Salz) abschrecken, damit sie ihre leuchtend grüne Farbe behalten. Die Kräuter mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen. Die Kräuter zusammen mit dem Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Mischung in eine Schüssel füllen und diese in eine zweite, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen. Das Öl 2 Stunden ziehen lassen. Das Olivenöl durch ein sehr feines Sieb filtern, in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
Die Tomaten waschen. Um die Tomaten leichter zu häuten, die Haut an der Oberseite kreuzweise einschneiden. Die Tomaten einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen und anschließend in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Tomaten häuten, in Stücke schneiden und entkernen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Konsistenz nach Bedarf anpassen, indem weitere Mandeln oder etwas Wasser hinzugefügt werden. Die Suppe bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
Schlagsahne in eine Schüssel geben und zusammen mit den Rührbesen des Handrührgeräts für 15 Min ins Gefrierfach stellen. So lässt sich die Sahne anschließend leichter aufschlagen. Die Sahne danach sehr steif schlagen. Zitronenabrieb und Zitronensaft, 2 Prisen Salz sowie nach Geschmack Pfeffer hinzufügen. Noch einige Sekunden weiterschlagen, damit sich die Zitrone gut mit der Sahne verbindet. In einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank stellen.
Anrichten: die Zitronencreme mithilfe eines Spritzbeutels dekorativ auf der Suppe verteilen und anschließend 1 EL grünes Olivenöl darüberträufeln. Nach Belieben mit gehackten, gerösteten Mandeln für einen knusprigen Akzent und einigen Basilikumblättern garnieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Nîmes g.U. mit seinen Aromen voller Gras, trockenem Heu, Ananas, gelbe Pflaume und roher Artischocke.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026