

Tomatensuppe im Grill geräuchert

Zutaten für 4 Personen

300 g	Tomaten groß
20 ml	Rapsöl
20 g	Butter
50 g	Schalotten (fein gewürfelt)
10 g	Knoblauch (fein gewürfelt)
600 ml	Geflügelfond
	Zitronenschale
1 Bund	Basilikum
50 g	Räucherhölzer Mesquite
	Salz, Zucker, Pfeffer, Balsamico

Vorbereitung

- Fire Spice Mesquite Chips 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Grill für das indirekte Räuchern vorbereiten
- Die Tomaten in Scheiben schneiden
- Mit Rapsöl einreiben und mit Salz und Zucker würzen
- Restliche Zutaten abwägen und bereitstellen

Zubereitung

- Die Tomatenscheiben auf den indirekten Bereich des Grillrostes legen
- Die Räucherchips auf die Glut oder Räuhereinheit geben
- Deckel und Lüftung schließen und die Tomaten für 20 - 25 Minuten räuchern
- Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotten und Knoblauch darin glasig schwitzen
- Geräucherte Tomatenscheiben beifügen
- Mit Geflügelfond auffüllen. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln
- Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Basilikum abschmecken.
- Wenn gewünscht mit etwas Sahne binden

Anrichten

- Die Suppe in warmen Tellern anrichten und mit Basilikum & Balsamico garnieren