

# 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<sup>^</sup>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/>