

Chili-Tomaten-Schaumsüppchen mit gebackenen Austernmuscheln und Basilikumöl

Zutaten:

1 Schalotte
1 kleine Chilischote (je nach Schärfegrad auch mehr erlaubt)
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
400 g passierte Tomaten
3 sehr reife Tomaten
400 ml Gemüsefond
Salz, Cayennepfeffer
1 Limette
30 ml Obers

Für die Austern:

2 Austern
2 EL Mehl
1 Ei
2-3 EL grobe Pankobrösel

Zum Anrichten:

Grünes Basilikumöl
Croûtons

ZUBEREITUNG:

Schalotte grob würfeln und in Olivenöl mit den geschnittenen Tomaten anschwitzen. Danach die Chilischote von den Kernen befreien und dazugeben. Das Tomatenmark hinzufügen und ca. 5 Minuten mitrösten. Danach mit dem Limettensaft ablöschen und gleich mit Gemüsefond und den passierten Tomaten aufgießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Obers begeben, mixen und passieren.

Für die gebackenen Austern die Austern aufbrechen, das Austernfleisch herauslösen und von eventuellen Schalenstückchen befreien. Danach mit Mehl, Ei und groben Pankobröseln panieren. Bei 190°C etwa 2-3 Minuten goldbraun backen.

Suppe aufschäumen und mit der gebackenen Auster, Basilikumöl und Croûtons gefällig anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

www.dersteirerhof.at

