

# 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](http://www.dersteirerhof.at)

