

Zimtzicke

(Tomatensuppe mit Garnelen und Zimt)



Zutaten (für 4 Personen)

1 kleine Zwiebel
500 ml Fleischbrühe
ca. 750 g Tomatenstücke aus der Dose
(empfehlenswert: Tomato al Gusto mit Basilikum von Knorr)
1 Knoblauchzehe in hauchdünne Scheiben geschnitten
20 g Butter
Olivenöl
Salz
Zucker
Cayenne-Pfeffer
oder Pfeffer aus der Mühle
125 g große Garnelen
Zitronen- und Orangenzesten von je einer Frucht
3 Stiele frischen Basilikum
4 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
2 Stück Zimtrinde

Zubereitung (ca. 60 Min.)

1. Das Toastbrot in ca. 1 cm Würfel schneiden, in einer Pfanne bei milder Hitze und ständigem Rühren in der Butter goldbraun rösten. Auf einen Teller mit einem Küchentuch schütten und etwas Zimt darüber streuen. Pfanne mit Küchentuch sauber reiben.
2. Die Blätter von den Basilikumstielchen abzupfen. Blätter und Stiele beiseite stellen.
3. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl bei milder Hitze glasig anschwitzen.
4. Brühe, Tomatenstücke, Knoblauch, Zimtrinde und die Basilikumstiele in den Topf geben und 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
5. Die Zimtrinde und die Basilikumstiele wieder entfernen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
6. Die Garnelen bei mittlerer Temperatur mit etwas Olivenöl in eine Pfanne legen und 5 Minuten unter röhren anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, etwas Pfeffer dazu geben die Hälfte der Zitronen- und Orangenzesten darüberstreuen, zudecken und einige Minuten ziehen lassen.
7. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
8. Suppe in die vorgewärmten Teller geben, Die Garnelen und das Toastbrot einstreuen, zuletzt mit dem Basilikum und dem Rest der Zesten bestreuen.

Dazu passt: Baguette

Viel Erfolg und guten Appetit

(Dieses Rezept basiert auf dem Rezept „Zimtzicke“ des Sternekochs Alfons Schubeck.)