

**Schaumsuppe vom Basilikum**  
**Jakobsmuschel & Kaffee, Tomate,**  
**Passionsfruchtessig, Büffelmozzarella**

**Zutaten für 4 Personen:**

**Schaumsuppe vom Basilikum:**

1 mittelgroßer Knollensellerie  
1 Zwiebel  
500 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Butter zum anbraten  
50 ml Weißwein  
Saft von ¼ Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat  
Frischer Basilikum oder Basilikumpaste

**Jakobsmuschel:**

4 Jakobsmuscheln  
50 ml Kaffeeöl (Spyridoula´s 100% Coffee Arabica Öl)  
Vakuumbeutel  
Salz, Pfeffer, Zucker

**Tomaten:**

400g Tomaten  
20g Ingwer fein gerieben  
Passionsfruchtessig  
Salz, Pfeffer, Zucker, Honig  
Etwas Kaffeeöl (Spyridoula´s 100% Coffee Arabica Öl)

**Passionsfruchtessig-Gel:**

100 ml Passionsfruchtessig  
100ml Fischfond  
3g Agar Agar  
Salz, Pfeffer, Zucker

**Garnitur:**

4 St. Büffelmozzarella-Kugeln  
4 St. Tomatenchips  
etwas Basilikumschmand



Im ersten Schritt werden ein mittelgroßer Knollensellerie und eine Zwiebel grob gewürfelt. Butter in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin andünsten. Als nächstes mit Zucker bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein vollständig reduzieren lassen und mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwa ein Viertel des Saftes einer Zitrone hinzugeben. Wenn das Gemüse weichgekocht ist, die Sahne dazugeben und im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend frisches Basilikum zur Suppe geben und nochmals pürieren. Zum Schluss wird die Suppe durch ein feines Sieb passiert und nochmals abgeschmeckt.

Im nächsten Schritt werden die Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker gewürzt und mit ein paar Tropfen Kaffeeöl vakuumiert. Dann im Wasserbad bei 54° C für ca. 6 Minuten garen und falls gewünscht mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für das fruchtige Tomatenragout werden 400 Gramm Tomaten in kochendem Salzwasser kurz blanchiert und anschließend in kaltem Wasser abgeschreckt. Anschließend die Tomaten schälen, würfeln und mit fein geriebenem Ingwer, Passionsfruchtessig, Honig, Salz, Pfeffer, Zucker und Kaffeeöl abschmecken.

Für das Gel aus Passionsfruchtessig werden 100 ml Passionsfruchtessig mit 100 ml Fischfond, 3 Gramm Agar Agar vermischt, aufgekocht und mit Gewürzen abgeschmeckt. Dann in eine kleine Schüssel geben und über Nacht kühl stellen. Zum Schluss das Gelee aufmixen.

Die Jakobsmuschel wird auf dem fruchtigen Tomatenragout neben der Schaumsuppe vom Basilikum angerichtet. Zusätzlich kann mit Büffelmozzarella, Tomatenchips und Basilikumschmand garniert werden.

