

22. Mai - Da sammer dran, im Örtchen: Qumran

Hier gibts die nobelpreisverdächtige geröstete Auberginensuppe mit Ziegenfrischkäse

2EL	Olivenöl
60g	Karotten, geschält, in Würfel geschnitten, vorbereitet gewogen
1St	Zwiebel, geschält, gewürfelt, etwa 70 Gramm vorbereitet gewogen
1St	kl. Stange Porree, etwa 100 Gramm, die hellgrünen und weißen Teile in Ringe geschnitten
1St	Zehe Knoblauch, jeschält, jewürfelt
1St	Lorbeerblatt
3St EL	von an guadan Weißwein
2St	Auberginen, 660 Gramm brutto
160ml	Milch-Knilch
160ml	Sahne
1Stück	Zweigle Thymian

Obendruff:

60grammi	Ziegenfrischkäse
1Stücketto	Tomate
	Thymian

Zubereitung:

Die Auberginen einstechen und über der Gasflamme rösten, bis die Haut schwarz ist und die Auberginen anfangen, weich zu werden. Die Schale entfernen und die Auberginen in Würfel schneiden. Alternativ im Ofen bei 200° grillen. In einem ausreichend großen Topf das Olivenöl erhitzen, Gemüsewürfel, Knoblauch und Lorbeerblatt zufügen und etwa 5 Minuten anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wein-Gemüsemischung sollte eine sirupartige Konsistenz aufweisen. Die Auberginenwürfel, Milch, Sahne und Thymianzweige zufügen und das Ganze zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze etwa eine Stunde zudeckt köcheln lassen. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und durch ein Sieb streichen. (Das lohnt sich wirklich). Geröstete Auberginensuppe mit Ziegenfrischkäse in Suppenschalen füllen, mit Ziegenfrischkäse, Tomatensamen und Thymian garniert servieren.